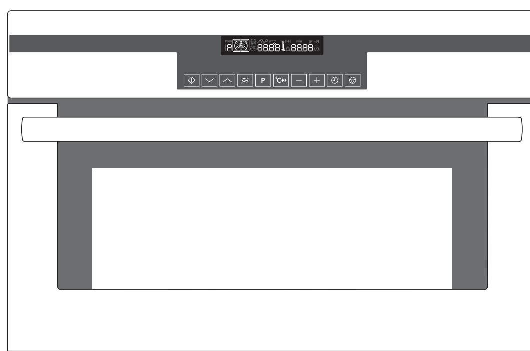
MICROMAT KB9810E

Built-In Microwave+Electric Oven

User information

電子レンジ付オーブン

取扱説明書



PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG
Electrolux

はじめに

このたびは、AEG-Electrolux 電子レンジ付オーブンをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 本取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 本取扱説明書の最後に製品保証書がついています。製品保証書の内容および「お買い上げ日／販売店名」の記入をお確かめのうえ、大切に保管してください。
- 設置および使用が正しく行われなかった場合の故障や事故については、責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

目次

安全上のご注意

安全にお使いいただくために

・ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

・ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「危険」「警告」「注意」の３つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

	**危険**	人が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される場合。
	**警告**	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
	**注意**	人が障害を負う危険が想定されたり物的損害のみの発生が想定される場合。

■（絵表示の例）



△ 記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容が描かれています。



⃠ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容が描かれています。
（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な注意内容が描かれています。
（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

・お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に必ず保管してください。
・本製品を他人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。

⚠ 警告

本製品はビルトイン専用機種です。キッチンへの据え付けや結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。火災や感電・ケガの恐れがあります。	電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。
単相200Vで定格20A以上のコンセントにつなぎ、単独ブレーカーを設置して使用してください。火災・感電・故障の原因になります。	本製品に重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
アース(D種接地)を確実に行ってください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アース工事については、販売店にご相談ください。	本製品のそばに別に電気器具がある場合、その電源コードをオーブン表面に触れさせたり扉にはさんだりしないでください。感電・火災の原因となります。
設置に関しては必ず設置マニュアルの設置基準に従ってください。火災の原因となります。	油を加熱しないでください。発火する恐れがあります。
お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。感電の原因となります。	前面の排気部に触れたり顔などを近づけないでください。ヤケドの原因となることがあります。
改造はしないでください。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理しないでください。火災・感電・ケガの原因となります。修理はお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。	本体や換気口の付近に可燃性の物を置かないでください。また換気口をふさがないでください。火災の恐れがあります。
水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・サビ発生などの恐れがあります。	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しないでください。ヤケド・感電・ケガの恐れがあります。

⚠ 注 意

オーブンは、調理以外の目的に使用しないでください。暖房や乾燥用に使用しないでください。	水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因になります。
使用中は換気をしてください。	オーブンドアに物をはさんで使用しないでください。
使用中や使用直後は、金属部に触れないでください。ヤケドをすることがあります。	使用中は本体から離れないでください。調理物が発火することがあります。
食品を必要以上に加熱しないでください。加熱により発火することがあります。	プレートを急冷しないでください。急激な温度変化によって、そりかえったり、変形したりします。
本製品を使用中にドアを開ける時は、近くに子供がいないことを確認してください。高温の空気が排出し、ヤケドをすることがあります。	高温のオーブン庫内から容器やプレートを取り出す時は、鍋つかみ用のグローブ等の十分遮熱性があるものを使用してください。
缶詰やびん詰め等を直接加熱しないでください。破裂したり容器の加熱によってヤケドやケガをする恐れがあります。	壁や家具の近くに設置しないでください。蒸気または熱で壁や家具が傷み、変色・変形の原因となることがあります。
オーブン庫内は高温になりますので、必ず耐熱容器をご使用ください。 （プラスチック製耐熱容器・ラップは不可）	不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災の原因となります。
	本製品の上部や下部に燃えやすい物を置かないでください。火災の原因となることがあります。

⚠注意

	使用後は必ずお手入れをしてください。調理のくずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の恐れがあります。		長時間ご使用にならないときは必ずブレーカーを落としてください。絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。
	電源プラグは確実に根元まで差し込んでください。感電・ショート発火の原因となります。		ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。感電の原因となります。
	電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。		電源プラグの電極、および電極の取り付け面にホコリが付着している場合は、よく拭き取ってから使用してください。火災の原因になります。
	地震が発生したらあわてずにスイッチを切ってください。揺れの大きい時はまず身の安全を確保してから揺れのおさまるのを待ち、スイッチを切ってください。火災やケガの原因となります。		調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切ってから電源プラグを抜いてください。また、炎が消えるまでドアは開けないでください。空気が入り炎が大きくなって火災の原因となります。本製品に水をかけないでください。ドアガラスが割れる原因となります。

⚠ 警告（電子レンジのみ）

レンジで加熱するときは、必ず耐熱容器をご使用ください。

専用のガラスプレートを使用してください。ガラスプレートなしで使用しないでください。庫内を空のまま作動させないでください。これらは、故障の原因になります。

冷えたガラスプレートに高温食品をのせたり、逆に、高温のガラスプレートに冷えた食品をのせないでください。ガラスプレートの破損の原因となります。

ガラスプレートは、冷えてから水洗いしてください。急激な温度変化は破損の原因となります。

密閉した容器で液体や食品を絶対に加熱しないでください。爆発する恐れがあります。必ずふたを外してから加熱してください。

素焼きの食器やIH対応の容器を使用する場合は、耐熱性の皿などに乗せてから調理してください。高温でガラスプレートや周辺が破損する恐れがあります。

使い捨てのプラスチック、紙、その他可燃性の容器を使用する時はレンジのそばを離れないでください。発火の恐れがあります。

容器の温度と食品の温度に極端な違いがあると、容器の破損などが起こることがあります。加熱前に食品の温度を確認してください。

ペースメーカーを使用している方は、医師またはペースメーカー製造元に必ずご相談の上、本製品を使用してください。

飲料やスープを加熱する場合は、蒸気や気泡を逃がすため、できるだけ広口の容器を使用してください。

加熱後の食品は、食べる前にかき混ぜて温度を確認してください。高温のためヤケドをすることがあります。特にお子様や高齢者の方に対しては十分気をつけてください。

飲料やスープを加熱する時は、事前にかき混ぜてください。急激な沸騰があったときはしばらく庫内に放置し、沸騰が納まるまで待ってください。

飲料やスープを加熱する場合、加熱中に突然沸騰する恐れがあります。取り扱いには十分注意してください。

容器やレンジ用クッキングバックを開けるときは、顔や手から離して開封してください。蒸気でヤケドする恐れがあります。

卵は殻のまま調理しないでください。また、ゆで卵や生卵を加熱する場合は穴を開けたり薄切りにしてから調理してください。爆発する恐れがあります。

詰め物入りの食品を食べるときは、中からの蒸気でヤケドをしないように注意してください。

ポップコーンを作るときは専用の容器をご使用ください。

使用後は導波管のカバー、庫内、ガラスプレート、プレート支持部のお手入れを行ってください。食品くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の恐れがあります。

製品の廃棄処分をするとき

梱包材の処分

梱包材に使用されているすべての材料はリサイクルでき、再使用可能です。プラスチックには次のような記号が付けられています。

●＞ＰＥ＜ポリエチレン：カバーや内部の袋など
●＞ＰＥ＜発砲スチロール：詰め物部分など（基本的にフロン無使用）

古くなった製品の処分

国および都道府県・市区町村などの規制に従い廃棄処分してください。

⚠ **警告** ： 使用済みの製品を処分するときは、以下のように使用不能の状態にしてください。

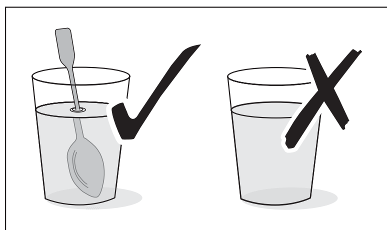
コンセントを抜き、コードは切断し、場合によってはスプリングロック等の開閉装置を取り外すか使用不能にしてください。それによって子供が誤って中に閉じ込められることでおこる窒息事故や、生命が危険な状態になるような事故を防止することができます。

処分方法についての注意

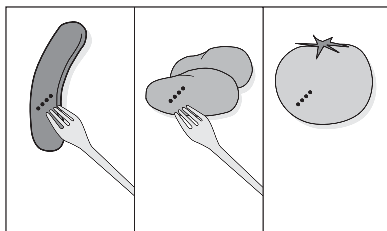
- 製品は家庭の一般ゴミとして処分することはできません。
- 収集日または収集場所については、各市町村の清掃局または担当窓口にお問い合わせください。

電子レンジ使用上の注意

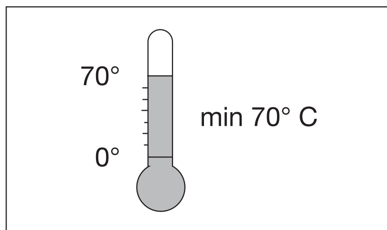
- 電源を入れるときは、庫内に食品が入っていることを確認してください。庫内が空の場合、加重電量が生じる危険があります。
- 電子レンジ調理に適した調理器具を使用してください。(p 54電子レンジに適した調理器具をご参照ください)。
- オーブン庫内やドアが蒸気により腐食するのを避けるために、調理のあとは必ず乾いた布で水分を拭き取ってください。
- プラスチックや紙製などの可燃性の高い材質で出来た使い捨て容器に入った食品を加熱調理しているときは、食品から目を離さないようにしてください。
- 発煙した場合は、ドアを閉めたまま機械のスイッチを切り、電源プラグを抜いてください。
- 機械に異常が生じたときは、電子レンジは絶対に使用しないでください。
- 液体を加熱する際、早く沸騰点に達するために、ティースプーンまたは、耐熱ガラス製のかきまぜ棒を入れて加熱してください。沸騰が遅れると、通常の蒸気泡が上がらないまま沸騰点温度に達してしまいます。



- 沸騰した液体が入った容器を少しでも揺らすと、急に吹きこぼれたり、激しく飛び出したりしてやけどする場合があります。大変危険ですので、十分ご注意ください。
- じゃがいも、トマト、ウィンナーソーセージなどの皮付きの食品を電子レンジで加熱調理するときは、破裂しないように、加熱前にフォークで皮に穴を数箇所開けてください。



- 食品の加熱調理の際は、最低温度が70℃に達していることが必要です。具体的な調理内容は、p 55-57電子レンジ調理表をご参照ください。温度を確認する場合、水銀または液体温度計を使って食品の温度を測ることは、絶対に避けてください。



- 電子レンジで食品を加熱すると、容器も熱くなります。取り出すときは、オーブン用グローブなど使ってください。
- 加熱温度が高すぎると、食品がパサパサに仕上がったり、焦げすぎたり、燃え上がる原因になるので、ご注意ください。

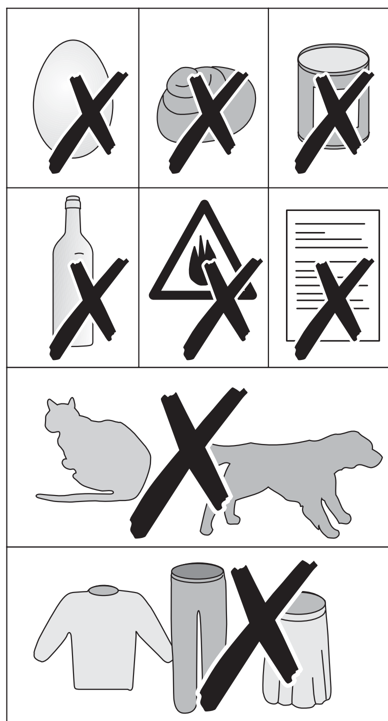
- レンジ作動中は庫内、およびグリルヒーター、付属品が熱くなっており、やけどの危険があります。取り扱いの際は、オーブン用グローブ等をご使用ください。
- 金属製のクックウェアーは庫内の壁、およびドアの内側面から、最低 2cm 離して入れてください。壁に近すぎると、火花が生じる原因となり製品破損につながります。
- 特別な指示がない限り、アルミニウムホイルの使用は避けてください。
- オーブンドアとドア枠の間には、ものが挟まらないようにご注意ください。
- ドアシール（密閉部分）の表面、および庫内は常に清潔に保ってください。汚れが付着した状態にしておくことは、事故の原因につながります。
- 発火性のある物体を、庫内に入れておくことは避けてください。電源を入れたときに発火する恐れがあります。

エナメルコーティングについて

エナメルコーティング部分の変色が、オーブンの機能低下などの影響を及ぼすことはありません。従って、保障対象となる欠陥にはなりません。

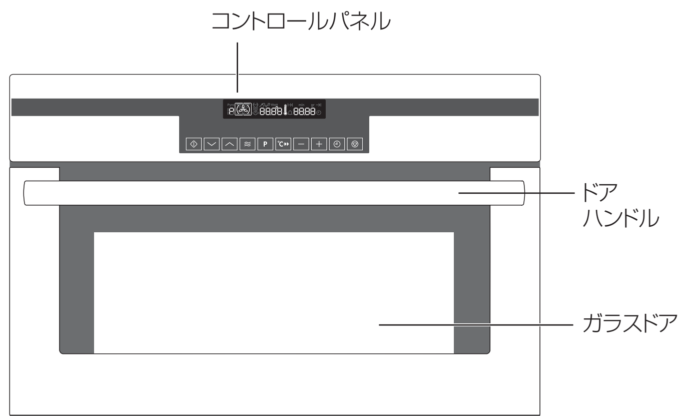
電子レンジ調理・加熱ができないもの

- 殻のついたままの卵や、食用カタツムリは破裂します。(目玉焼きは、黄身の部分をフォークで穴を開けてから調理してください。)
- 多量の油(フォンデューやてんぷら用)、酒類の加熱は、自然発火や爆発の恐れがありますので使用の際はご注意ください。
- ブリキ缶、瓶、蓋つきジャーなどの、蓋が固く閉まった容器に入った食品。
- ペット、繊維製品、種子の乾燥、ジェリー状内容物入り枕など、発火性のあるものは、火事の原因となり大変危険です。
- 取手や、素焼きの陶器の底部分などに沢山の 小さな穴の開いた磁器、陶器、および土器などのクックウェアーの加熱は、蒸気が穴から浸透して容器の破損につながる恐れがあります。

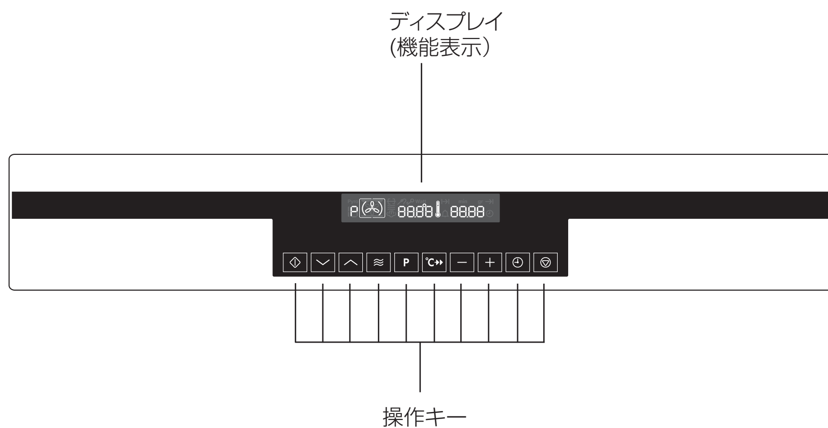


各部の名称

前面部

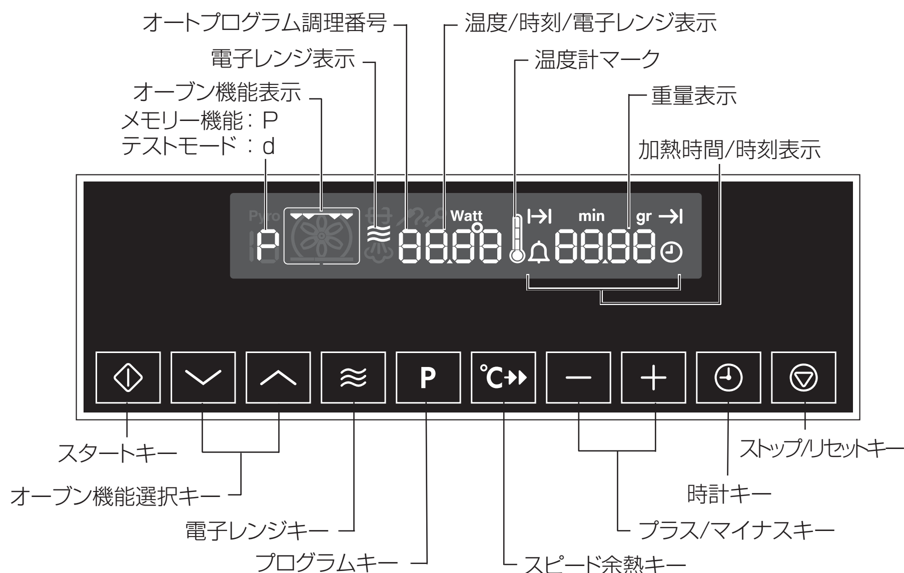


コントロールパネル



ディスプレイの表示

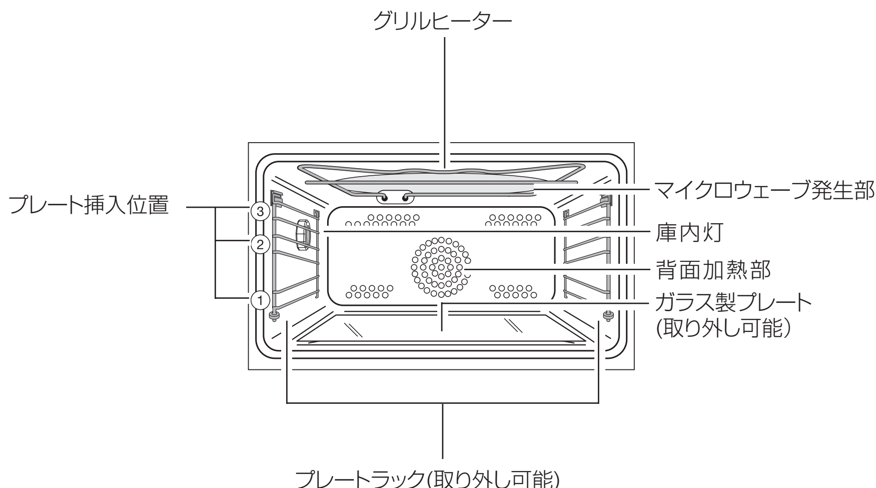
ディスプレイには、以下の機能が表示されます。



操作キーの操作について

- 選択した機能は、かならずスタートキー [◇] を押して作動させてください。30秒以内に選択した機能が作動しない場合は、電源は自動的に切れます。
- 選択された機能の作動が開始すると、オーブンは加熱をはじめるか、設定した開始時間へのカウントダウンを開始します。
- 作動中にオーブンドアが開いた場合、選択したオーブン機能は停止します。その場合はドアを閉めた後、スタートキー [◇] を押して機能を再開させてください。30秒以内にスタートキー [◇] が押されない場合は、電源は自動的に切れます。
- 庫内灯はオーブン機能の作動中、もしくはオーブンドアが開けられたときに点灯します。ドアが開いてから10分後に灯が消え、電源も自動的に切れます。
- 選択した機能の運転を停止するには、ストップキー [▽] を押し、継続させるには、スタートキー [◇] を押します。電源を切るときは、ストップキー [▽] を繰り返し押して電源を切ってください。

庫内

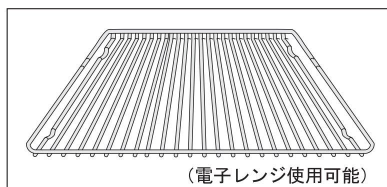


付属品

グリルプレート

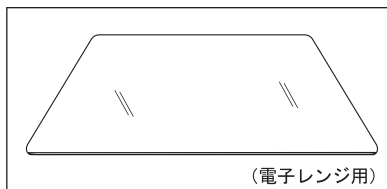
- オーブン用耐熱食器・ケーキ型などをのせてロースト調理やグリル調理を行うときに使用。
- トーストや、魚の切身など、身の薄い食品を焼くときに使用。

※グリルプレートは、電子レンジ調理に使用することができます。


（電子レンジ使用可能）

グラスプレート（電子レンジ用）

電子レンジ調理や電子レンジとオーブン調理を併用する場合に使用。

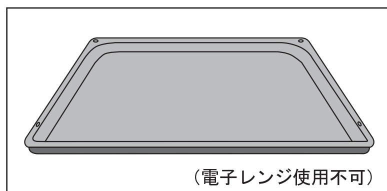

（電子レンジ用）

調理プレート（天板）

パン、ケーキ、クッキーなどのお菓子を作るときに使用。

 注意

調理プレートは、電子レンジ調理に使用できません。電子レンジ調理や電子レンジとオーブン調理を併用するときは、必ず取り外してください。


（電子レンジ使用不可）

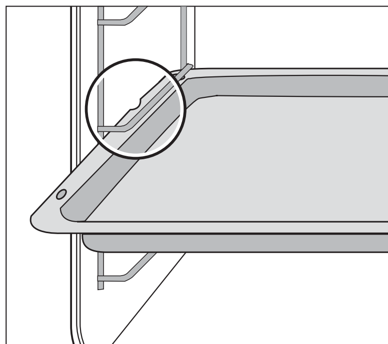
調理プレートとグリルプレートの入れ方

ストッパーについて

プレートが滑り落ちないように、各挿入プレートの左右のへりと底面にくぼみがついています。ラックに差し込むときは、このくぼみが必ず庫内奥に収まるように入れてください。このくぼみは、手前への転倒を防止する役目も果たします。

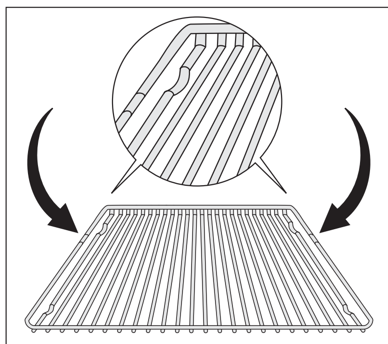
調理プレートの挿入

調理に適したプレート位置のガイドバーの間に調理プレートを挿入します。



グリルプレートの挿入

調理に適したプレート位置のガイドバーの間に、グリルプレートの底面が下になるように挿入します。





プレートは、滑り落ちることを防ぐために、周りの枠が飛び出た構造になっています。

調理温度・機能一覧表

次の表は、調理機能と加熱温度を設定するときに便利な一覧表です。

- 本機は、オーブン調理・電子レンジ調理およびオーブンと電子レンジの併用調理を行うことができます。
- 希望の「調理機能」を選ぶと、おすすめの「最適温度」が表示されますが、変えたい場合は「設定可能温度」の範囲で加熱温度を変えることができます。
- 電子レンジ調理とコンビ調理に関しては、p 21 も合わせてご参照ください。

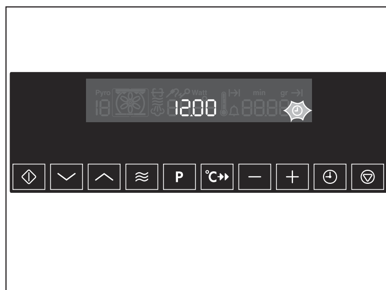
調理機能	設定可能温度／w数（最適温度）	加熱方式	主な用途
ベンチサーモ調理	30～250℃（150℃）	ベンチサーモ調理（後部ヒーター＆ファン）	・パン・菓子やロースト調理を2段で同時に行う場合
ロティサーム調理	30～250℃（180℃）	ロティサーム調理（グリルヒーター＆ファン）	・大きな固まりの肉を1段で調理 ・グラタンや表面に焼き色をつける場合
グリル調理	30～250℃（230℃）	グリル調理（上部グリルヒーター）	・焼き魚・薄切り肉などのグリル調理 ・トースト・ピザ
解凍／乾燥	30～100℃（30℃）	解凍／乾燥（後部ヒーター＆ファン）	・冷凍食材の解凍 ・保存食品用の乾燥調理
電子レンジ調理	1000～100W の10段階	マイクロ波により食品内部から加熱させる	・冷凍食品の解凍 ・食品の加熱・調理
＋ ＋ コンビ調理	30～250℃ 100～600W	ベンチサーモ調理または、ロティサーム調理と電子レンジ調理の組み合わせ	・ベーキング調理 ・ロースト調理

はじめてご使用になる前に (1)

時刻の設定と変更

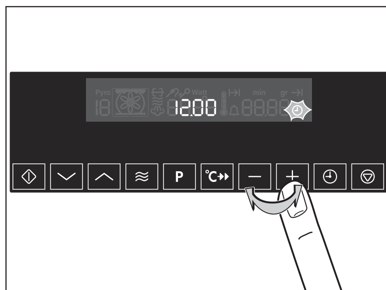

本機は、電源プラグを接続しただけでは作動しません。最初に必ず時刻の設定をしてください。停電した場合や電源プラグを抜いた場合にも再度時刻の設定が必要となります。

1. はじめてコンセントを接続したとき、表示部に"12.00"が表示され、時計マーク[◷]が点滅します。(停電等で電源が切断した場合も同様です。)

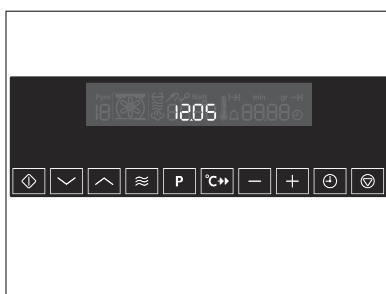



すでに設定されている時刻を変更するときは、時計キー[◷]を2回押して時計マーク[◷]を点滅させ、[+]または[−]キーを押して変更してください。

2. 次に、[+]または[−]キーを押して現在の時刻を設定します。[+]／[−]キーを軽く押し続けるだけで、表示がすばやく動き、設定することができます。



3. およそ5秒後に、設定時刻が点滅から点灯に変わり、時計マークも消えます。これ以降、本機が使用できる状態になります。(右図の例：時刻を12時05分に設定)
   - 次の設定をするまで、表示部には現在時刻が 表示されます。
   - 調理終了後は必ず右図のような現在時刻表示に戻ります。(余熱がある場合は余熱温度と現在時刻の表示になります。)




調理中や、調理終了後に余熱が表示されているときは時刻の変更はできません。余熱が40℃以下になり現在時刻の表示に切り替わるまでお待ちください。また、以下の機能が設定されているときも時刻の変更ができません。
・タイマー調理／チャイルドロック／カウントダウン機能／加熱時間表示／終了時刻表示
※いずれも、設定を解除してから操作を行ってください。

はじめてご使用になる前に (2)

使用前の掃除

オーブンをはじめて使用する前に、以下の要領で拭き掃除を行ってください。



注意

酸性・アルカリ性洗剤や、研磨剤入りクレンザーは使用しないでください。
オーブン表面の変質・キズ・変色の原因になる恐れがあります。

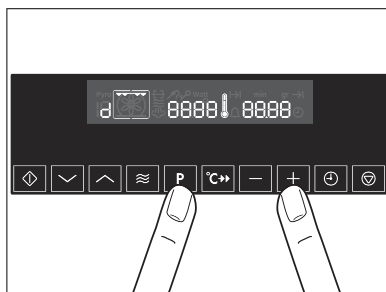
1. オーブンドアを開けます。庫内灯が点灯します。
2. 中の付属品をすべて取り出します。前面や庫内を、台所用中性洗剤入りのぬるま湯を含ませた柔らかい布やスポンジで拭きます。
3. 庫内を固く絞った布でもう一度拭いたあと、乾いた布などで水分をよくふき取ります。
4. オーブン前面も同様に拭いてください。

テストモードで動作確認を行う

テストモードで動作を確認することができます。
(ヒーターは加熱されません)

テストモードの開始

1. ストップキー を押し、スイッチを切ります。
2. プログラムキー P と + を同時に押すと、信号音が鳴り、表示部に "d" が点灯してテストモードの状態になります。



テストモードの終了

1. ストップキー を押し、スイッチを切ります。
2. プログラムキー P と + を同時に押すと、信号音が鳴り、表示部の "d" が消灯してテストモードが終わります。

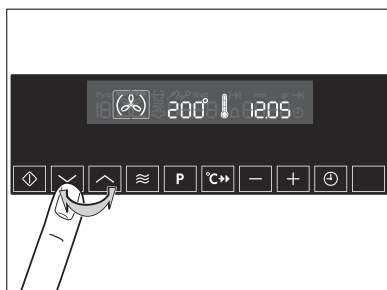
オーブンの使い方（基本操作）

オーブン調理

1. ∨ キー、または ∧ キーを繰り返し押して、希望のオーブン機能を選択します。

- 調理に適した温度が、自動的に表示ディスプレイに現れます。

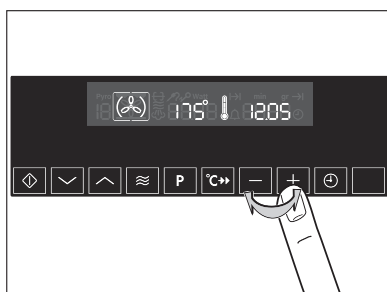
2. スタートキー ◇ を押すと、選択した機能が開始します。



加熱温度の変更

加熱温度を変更したいときは、+/– キーを押して、温度の上げ下げを行います。

- 調理温度は、5℃単位で変えることが出来ます。

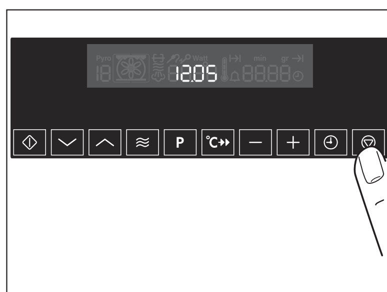


温度計マーク

- 調理中に、温度計マーク によって、庫内の温度がどの位上昇したかが分かります。
- 温度計マーク に付いている三段階の区分が急速加熱機能の作動状況を表示します。

オーブンの電源を切るには

オーブンの電源を切るときは、ストップキー を押します。ディスプレイに現在時刻だけが表示されるか、または、余熱温度が表示されるまで、繰り返し押し続けてください。



i 冷却ファン

冷却ファンは、作動中にオーブンの外側前面の温度を下げるために、自動的に作動します。オーブンの電源が切れたあともファンは庫内を冷却するために作動し続け、その後自動的に止まります。

スピード調理機能について

オーブン機能を選択したあとで、追加機能のスピード予熱キー を押すことで、準備段階の予熱時間を短縮することができます。

 **注意**

スピード予熱が終了し、希望するオーブン温度が設定されるまで食品を庫内に入れないでください。

スピード調理の設定

1. 希望するオーブン機能を選択して(ベンチサーモ・ファンクッキング など)、運転を開始します。必要に応じて、調理温度を調節してください。

2. スピード予熱キー を押します。温度計マーク が表示され、バーが次々に点滅してスピード予熱が作動していることを知らせます。

3. 設定温度に達すると、温度表示バーが点灯し、信号音が鳴り、温度計マーク が消えます。この段階で、調理する食材をオーブンに入れます。

4. オーブンは、さらに設定されたオーブン機能の温度に達するまで加熱を続けます。

オーブン調理と電子レンジ調理の機能

本機には、下表にある４種類のオーブン機能、電子レンジ機能、オーブンと電子レンジ調理の併用機能(コンビ調理)がついています。

オーブン調理機能		用 途	加熱方式
	ベンチサーモ調理	ローストとベーキング用。２段同時に調理できます。	後部ヒーター＆ファン
	ロティサーム調理	大きな肉のかたまりのロースト用。グラタン料理や食品表面の焦げ目をつけるのにも適しています。１枚で使用。	グリルヒーター＆ファン
	グリル調理	平らな食材のグリルや、トースト用	上部グリルヒーター
	解凍/乾燥	ハーブ、フルーツ、野菜の解凍、乾燥用	後部ヒーター＆ファン

電子レンジ調理機能

電子レンジモードでは、食品内部に熱が直接行きわたります。調理済みの肉類、飲料の温め、肉類、フルーツの解凍、野菜や魚の調理に適しています。

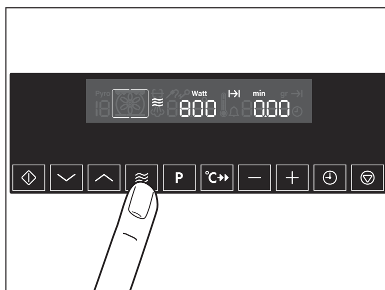
電子レンジ のクイックスタート調理機能

- 電源が切れた状態のときでも、スタートキー を押すことにより、最大パワーレベルでクイック調理が開始されます。
- 30秒から最長約７分までの調理を行うことができます。一度押すごとに30秒ずつ調理時間が延長されていきます。

コンビ調理機能

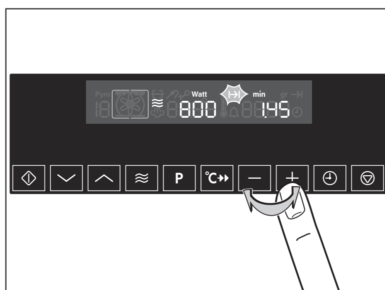
電子レンジ機能 とオーブン機能を同時に使って調理することができます。この機能によって食品が最短時間で調理され、同時に焦げ目をつけることができます。

電子レンジの使い方（基本操作）



1. オーブン機能が作動中の場合は、ストップキー [⊜] を押して、電源を切ってください。
2. 電子レンジキー [≋] を繰り返し押し、希望するパワーレベルに設定してください。

- 100Wきざみで、1000W ～ 100Wの範囲で選択することが出来ます。
- 電子レンジキー [≋] を押し続けることで、再び1000Wの表示に戻すことができます。



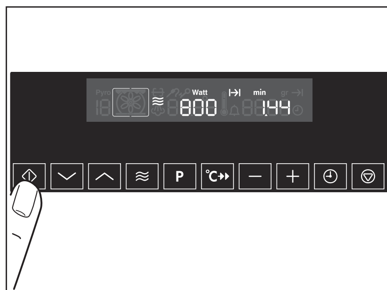
3. [+]/[−] キーを押して、希望する調理時間を設定してください。加熱時間マーク [↦|] が点滅します。

- **加熱時間は、以下の単位で設定ができます。**
  - 0分～2分　（5秒単位で設定）
  - 2分～5分　（10秒単位で設定）
  - 5分～10分　（20秒単位で設定）
  - 10分～20分　（30秒単位で設定）
  - 20分以上　（1分単位で設定）

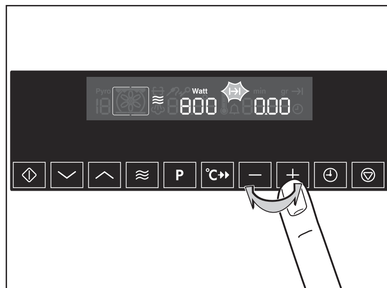
- **最長加熱時間は、出力レベルにより違います。**
  - 100W ～ 600Wの場合⇒0分～59分
  - 700W ～ 1000Wの場合⇒0分～7分40秒

4. スタートキー [◇] を押すと、設定した加熱時間のカウントダウンが始まり、加熱時間マーク [⟼|] が点灯します。

- 加熱時間がカウントダウンされているときにパワーレベルを変えたいときは、電子レンジキー [≋] を押すと変更できます。



- カウントダウンの最中に、時計キー [◷] と [＋] または、[－] キーを押すことで、調理時間を長くしたり、短くすることができます。
- 調理が終了すると、信号音が２分間流れ、電源が自動的に切れます。加熱時間マーク [⟼|] が点滅し、ディスプレイは時刻表示に戻ります。
- 信号音を消すには、いずれかのキーを押してください。



コンビ機能の使い方（基本操作）

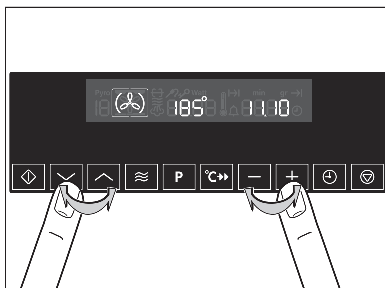
・オーブン機能と電子レンジ機能を同時に使用することができます。
組み合わせ可能なプログラム　：ベンチサーモ調理 + 電子レンジ調理 ≋
：ロティサーム調理 + 電子レンジ調理 ≋

・p58-59 コンビ機能について／調理表(1)(2)を合わせてご参照ください。

1. 機械が作動中の場合は、ストップキー を押して、電源を切ってください。

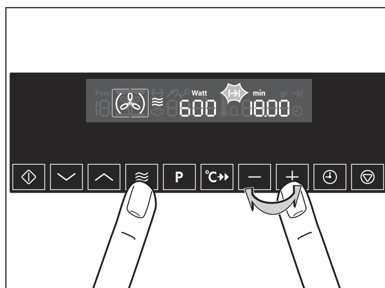
2. 選択キー ﹀/︿ を繰り返し押して、ベンチサーモまたはロティサーム調理を選択します。

3. 調理温度を変更したいときは、＋/－ キーを押して、温度の上げ下げを行います。



4. 電子レンジキー ≋ を繰り返し押して、必要なパワーレベル（100W 〜 600W）に設定します。

5. 調理時間は、＋/－ キーを押して設定します。そのとき加熱時間マーク ↦| が点滅します。

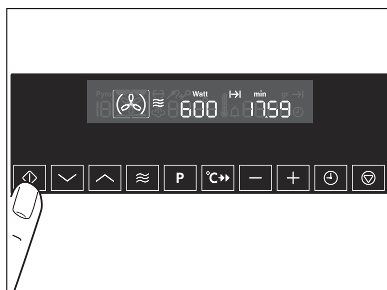


・加熱時間は、以下の単位で設定ができます。

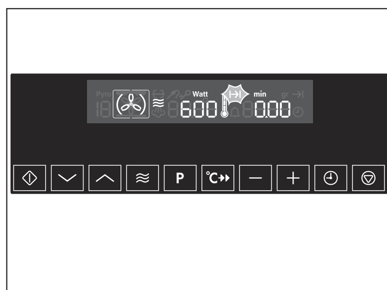
－0分 〜2分　　（5秒単位で設定）
－2分 〜5分　　（10秒単位で設定）
－5分 〜 10分　（20秒単位で設定）
－10分〜 20分（30秒単位で設定）
－20分以上　　（1分単位で設定）

※最長加熱時間は、59分となります。

6. スタートキー [◇] が押されると、設定した調理時間のカウントダウンが始まります。オーブンと電子レンジが作動します。加熱時間マーク [↦|] が点灯します。



- 調理時間がカウントダウンされているとき、電子レンジキー [≈] を押すことで、パワーレベルを変更できます。
- カウントダウンの最中に、時計キー [◷] と [＋] または、[－] キーを押すことで、調理時間を長くしたり、短くすることができます。

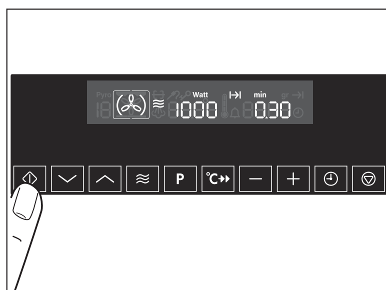


- 調理が終了すると、信号音が2分間流れ、電源が自動的に切れます。加熱時間マーク [↦|] が点滅し、ディスプレイは時刻表示に戻ります。
- 信号音を消すには、いずれかのキーを押してください。

電子レンジークイックスタート機能の使い方（基本操作）

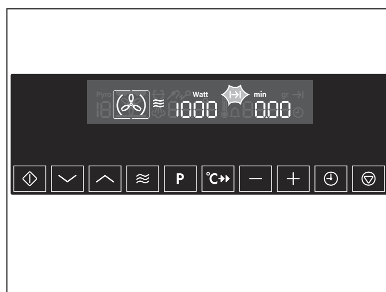
1. オーブン機能が作動中の場合は、ストップキー ⊽ を押して、電源を切ってください。

2. スタートキー ◇ を1回押すごとに、30秒単位で加熱時間が増えていきます。希望の加熱時間になるまで、繰り返し押してください。手を離すと最大パワーレベル（1000W）の加熱調理が、自動的にスタートします。



- ストップキー ⊽ を1度押すと、加熱調理が中断します。継続したいときは、スタートキー ◇ を押して運転を再開させてください。
- 加熱が終了し電源を切るときは、ストップキー ⊽ を2度押してください。
- 調理時間を変えたいときは、カウントダウンの最中に、時計キー ◷ を押し、続けて ＋ または、－ キー を押すことで、調理時間を長くしたり、短くすることができます。
- 加熱時間の設定は、30秒単位で行えます。電子レンジキー ≋ を繰り返し押し、希望するパワーレベルを設定してください。
- 最大パワーレベル(1000W) での加熱時間は、最大約7分間です。

3. 加熱が終了すると、発信音が2分間流れ、スイッチが自動的に切れます。加熱時間マーク ⇥ が点滅し、時刻表示に戻ります。



- 発信音をすぐ消す場合は、いずれかのキーを押してください。

電子レンジーパワーレベル表

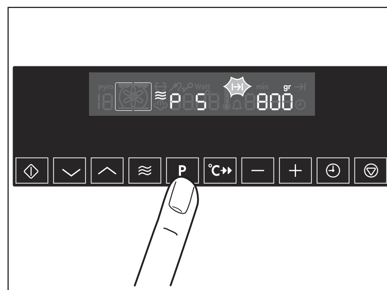
パワーレベルを設定されるとき、目安としてお使ください。

パワーレベル (W)	適した調理方法
1000 W 900 W 800 W 700 W	- スープ、飲み物などの加熱 - 調理初期段階に表面を焦がす - 野菜の調理 - スタフィング（詰め物）の調理 - ゼラチン、バターを溶かす
600 W 500 W	- 冷凍食品の解凍 - 一皿盛りの食品の加熱 - シチューなどの調理 - 卵料理の調理
400 W 300 W 200 W	- 調理の延長 - 崩れやすいスタフィングの調理 - ベビーフードの加熱 - 米を炊く - 崩れやすい食品の温め - チーズを溶かす
100 W	- 凍った肉、魚、パンの解凍 - チーズ、クリーム、バターの解凍 - フルーツ、ケーキの解凍 - パン生地を発酵させる - 冷めた食品、飲み物の温め

電子レンジ-プログラム調理の設定

POINT お使いになる前に、「p62－p64オートプログラム調理について/調理表(1)(2)/レシピ」を合わせてご参照ください。

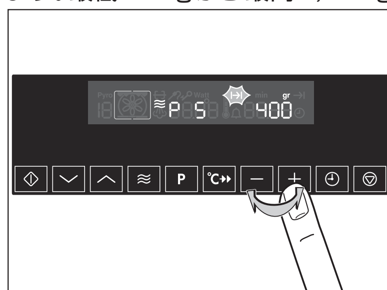
食品の重さに比例して加熱時間が自動的に設定されるプログラムです。食材を入れた後、次の手順で設定してください。



1. オーブン機能が作動中の場合は、ストップキー ⊜ を押して、電源を切ってください。
2. プログラムキー P を押し、次に希望するプログラム（P1－P12）が表示されるまで、機能選択キー ∨/∧ を繰り返し押してください。

- 表示部に食品の重さを設定するための"gr"マークが現れ、加熱時間マーク ⊢→| が点滅します。食品の重さに比例した加熱時間が表示されます。

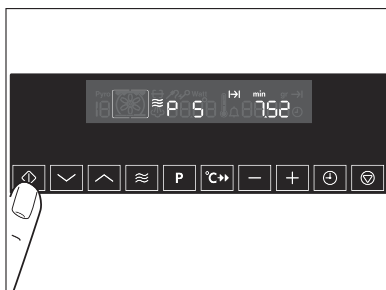
3. ＋/－ キーを押して、食品の重さを設定します。最低100gから最高1,500gまでの設定が行えます。(P5－P12は、最高1000gまで可能)



- 食品の重さを設定することにより、電子レンジの加熱時間は自動的に設定されます。
- 食品の重さは、必ず実際の重さより少なめに設定します。
(例：460gのパンは、400gに設定する)

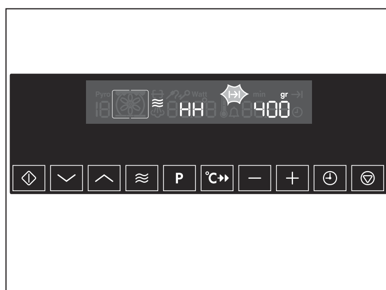
4. スタートキー [⊘] を押すと、設定した調理時間のカウントダウンが始まります。加熱時間マーク [⊢⊣] と "min" マークが点灯します。

- 調理時間が終了すると、信号音が2分間流れ、電子レンジの電源は自動的に切れます。加熱時間マーク [⊢⊣] が点滅します。



POINT

- プログラムによっては、調理時間が終了すると保温機能が作動します。信号音が流れ、保温マーク"H H" が点灯します。
- 保温機能が終了すると、信号音が2分間流れ、電子レンジの電源が自動的に切れます。加熱時間マーク [⊢⊣] が点滅し、時刻表示に戻ります。
- 信号音をすぐに消すには、いずれかのキーを押してください。

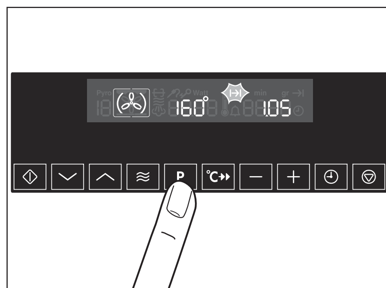


オーブン調理-メモリー機能

よく使う調理の設定(プログラム)を１つだけ記憶させ、呼び出して使用することができます。

プログラムをメモリーする

1. オーブン調理機能・温度・加熱時間 [↦|] および、必要に応じて、調理終了時刻 [→|] を設定します。または、電子レンジのパワーレベル・加熱時間 [↦|] を設定します。
2. プログラムキー [P] を、約２秒間押します。信号音が鳴り、設定した内容が保存されます。
3. 調理を開始するときは、スタートキー [◇] を押します。終了するときは、ストップキー [▽] を押します。

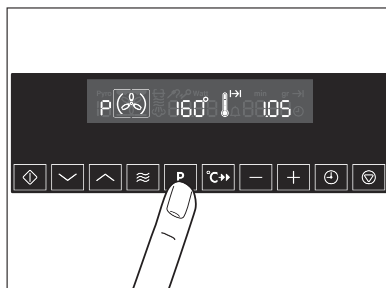


POINT !

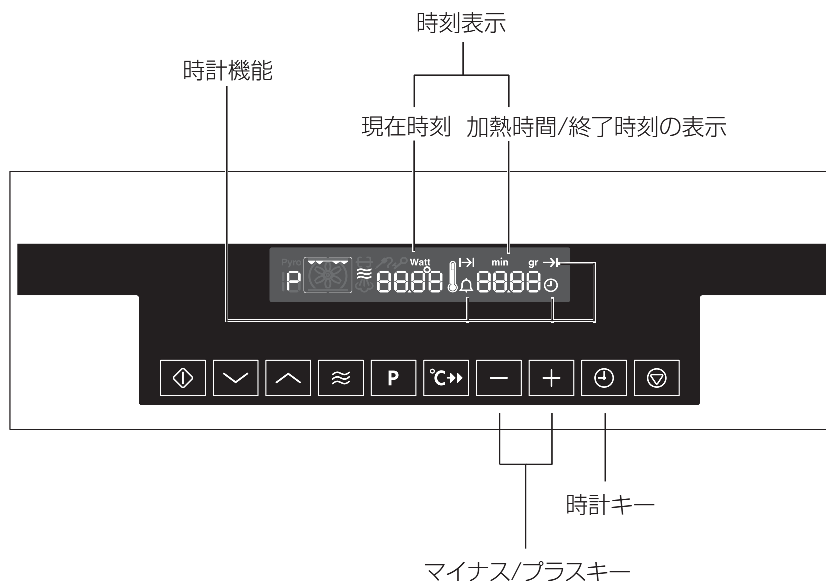
別のプログラムを記憶させたいときは、もう一度上記にそって、設定を行います。プログラムキー [P] を、約２秒間押すと、前に記憶させたプログラムに代わって、新しいプログラムが記憶されます。

メモリー機能を使っての調理

1. オーブンが作動中の場合は、ストップキー [▽] を押して電源を切ります。
2. プログラムキー [P] を押して、記憶させておいたプログラムを表示します。
3. スタートキー [◇] を押すと調理が開始します。



さまざまな時計機能と使い方



カウントダウン機能 🔔
加熱時間のカウントダウン機能を設定出来ます。設定後、マークが表示されます。
加熱時間が終了すると、信号音が流れます。
（この機能が、電子レンジやオーブン調理に影響を及ぼすことはありません。）

電子レンジの加熱時間表示 ⊢⊣min
電子レンジ調理の加熱時間を設定出来ます。設定後、マークが表示されます。

オーブンの加熱時間表示 ⊢⊣
オーブン調理の加熱時間を設定出来ます。設定後、マークが表示されます。

終了時刻表示 →|
調理終了時刻を設定出来ます。設定後、マークが表示されます。

時計キー ⊕
現在時刻の設定と変更が行うことが出来ます。
（「p17はじめてご使用になる前に」の項をご参照ください。）

時計機能ー共通の操作方法

- 時計機能を選択すると、時計表示マーク [⏲] が約５秒間点滅します。この間に、[＋]/[－] キーを押して、加熱時間の設定・変更を行います。

- 加熱時間が設定されると、時計表示マーク [⏲] は、さらに５秒間点滅したのち、点灯に変わります。表示部に現れたカウントダウン機能 [🔔] が作動します。

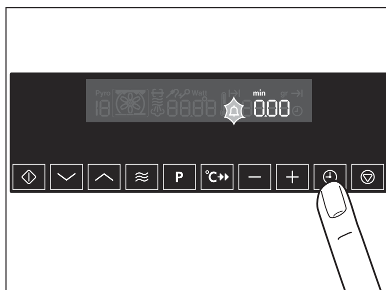
- タイマー調理が設定されると、加熱時間 [|↦|] と終了時刻 [→|] は、カウントダウンされていきます。

カウントダウン機能の設定

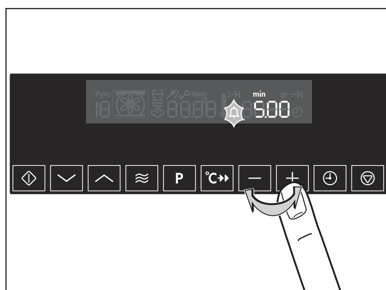
クッキングタイマーとして利用することができます。オーブンで調理している間も使用できるため大変便利です。調理にお役立てください。

1. カウントダウン表示 [🔔] が点滅するまで時計キー [🕘] を繰り返し押します。

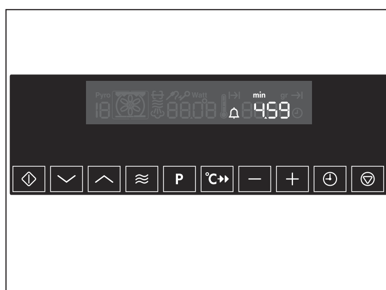
- 時計キーを1回押すごとに、加熱時間→終了時刻→カウントダウン→現在時刻の順に表示が変わります。



2. [−]／[+] を押して希望のカウントダウン時間を設定します。10秒単位で最大99分90秒まで設定できます。(右図の例：5.00分に設定)

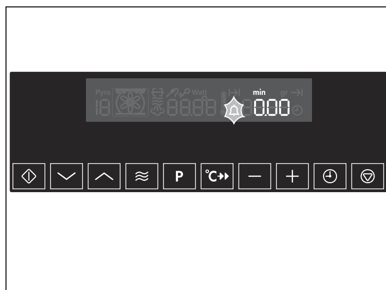


3. 5秒後、表示部に設定した時間が表示され、カウントダウンマーク [🔔] が点灯し、同時にカウントダウンが始まります。



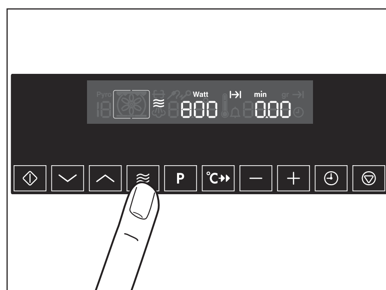
4. 設定した時間が経過すると信号音が2分間鳴ります。その間、"0.00"が点灯し、カウントダウンマーク [🔔] が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に時刻表示に戻ります。

- 途中で信号音を止めるにはいずれかのキーを押します。キーを押すと時刻表示に戻ります。

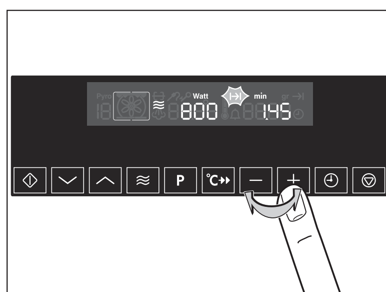


電子レンジー加熱時間の設定 [⇥] min

1. 電子レンジキー [≋] を押し、マークを表示させます。電子レンジキー [≋] を繰り返し押して、希望の出力レベルに設定します。

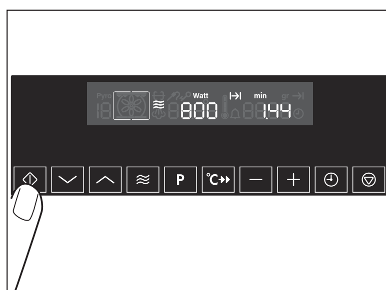


2. [+]/[−] キーを押して、希望の加熱時間を設定します。加熱時間マーク [⇥] が点滅します。



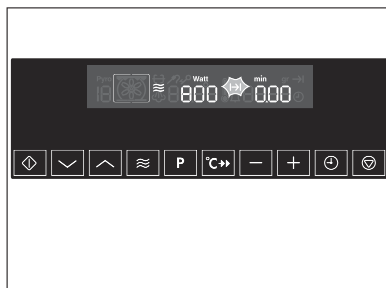
3. スタートキー [◇] を押すと、加熱時間のカウントダウンが始まります。加熱時間マーク [⇥] が点灯します。

- 時計キー [◷] を繰り返し押すことにより、現在時刻に戻すことができます。
- カウントダウンされているとき、時計キー [◷]と[+]/[−] キーを押して、加熱時間を長くしたり、短くすることができます。



4. 設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が２分間鳴ります。この間 "0.00" が表示され、加熱時間マーク [⇥] が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。

- 信号音を途中で止めたいときは、いずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。



オーブン調理ー調理時間の設定

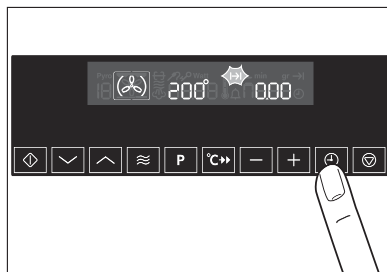
調理時間は、加熱時間・終了時刻・タイマー調理の３つの方法で設定することができます。(p16 調理温度･機能一覧表 参照)

① 加熱時間 [⊢⊣] による設定

1. オーブンに食材を入れ、希望する調理機能と加熱温度を設定します。(p42-52参照)

2. 加熱時間マーク [⊢⊣] が点滅するまで、時計キー [時計] を繰り返し押します。

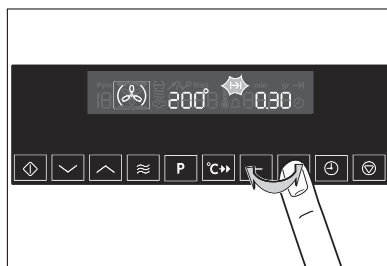
POINT 時計キーを１回押すごとに、加熱時間→終了時刻→カウントダウン→現在時刻の順に表示が変わります。



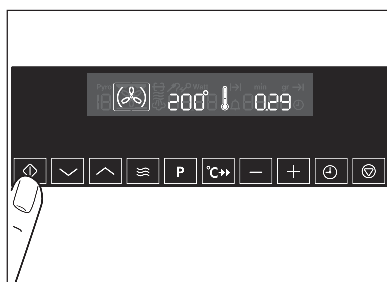
3. [+]／[−] キーを押して、希望の調理時間を設定します。(最大23時間59分)

- 加熱時間は１分単位で設定できます。
- 調理温度･機能一覧表(p16)で設定可能温度をご参照ください。

POINT 現在時刻を知りたいときは、時計キー [時計] を押すと確認できます。

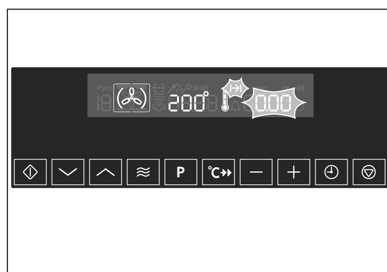


4. スタートキー [◇] を押すと、加熱時間マーク [⊢⊣] が点灯し、５秒後に自動的にスイッチが入って加熱が開始します。設定した調理時間がカウントダウンされていきます。



5. 設定した加熱時間が終了すると、スイッチが切れ、信号音が２分間鳴ります。この間"0.00"が表示され、加熱時間マーク [⊢⊣] が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。

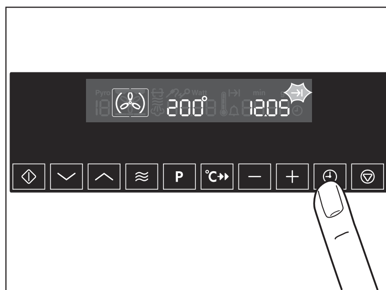
- 信号音を途中で止めたいときは、いずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。



② 終了時刻 ⇥ による設定

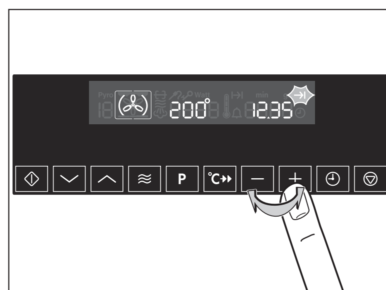
加熱が終了する時刻で調理時間の設定を行います。

1. オーブンに食品を入れ、希望する調理機能と加熱温度を設定します。(p42-52 参照)



2. 時計キー ⊙ を繰り返し押し、終了時刻マーク ⇥ を点滅させます。

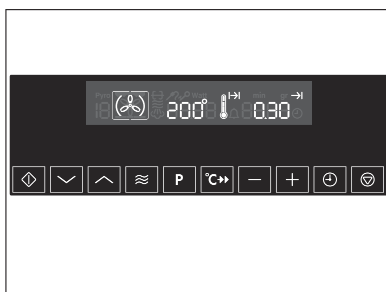
・ 時計キーを1回押すごとに、加熱時間→終了時刻→カウントダウン→現在時刻の順に表示が変わります。



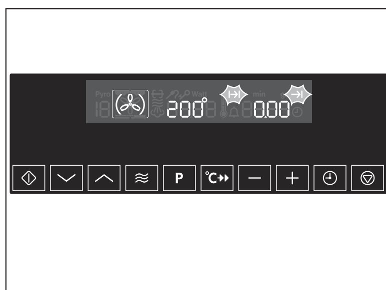
3. ＋／－ キーを押して希望する終了時刻を設定します。(最大23時間59分)

・ 終了時刻は1分単位で設定できます。

POINT 現在時刻を知りたいときは、時計キー ⊙ を押すと確認できます。



4. 終了時刻マーク ⇥ と加熱時間マーク ⇤⇥ が点灯し、自動的にスイッチが入って加熱が開始します。設定した終了時刻までの加熱時間がカウントダウンされていきます。



5. 設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が2分間鳴ります。この間、"0.00"が表示され、加熱時間マーク ⇤⇥ および、終了時刻マーク ⇥ が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。

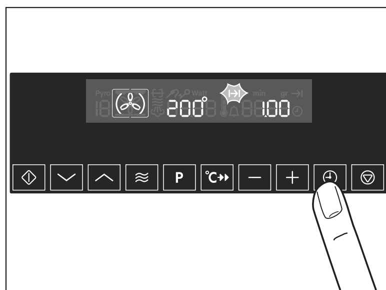
・ 信号音を途中で止めたいときは、いずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

③加熱時間 [⇥] と終了時刻 [→|] の組み合わせによる設定

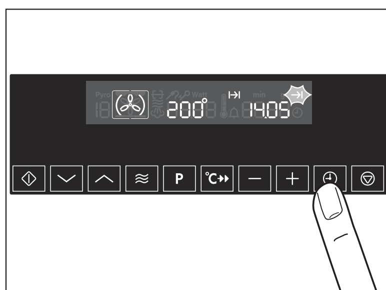

あらかじめ、出来上がり時刻と加熱時間を組み合わせて設定しておくと、自動的に加熱を開始し、設定した調理時間が終了するとスイッチが切れます。(この機能は事前にオーブンに食品を入れておくので、予熱を必要とするパンや菓子などの調理には適していません。)

1. オーブンに食品を入れ、希望する調理機能と加熱温度を設定します。(p42-52参照)

2. 加熱時間による設定(p35参照)の手順に従い加熱時間を設定します。
(右図の例：1時間に設定)

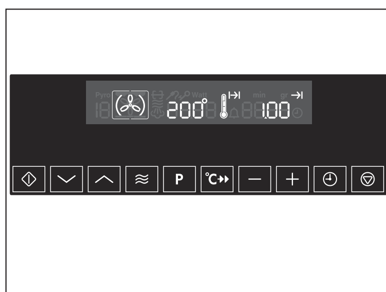


3. 終了時刻による設定(p36参照)の手順に従い料理が出来上がる時刻を設定します。
(右図の例：14時05分に設定)



4. 5秒後に、加熱時間マーク [⇥] と終了時刻マーク [→|] が点灯し、設定した調理温度が表示されると、タイマー調理の設定が完了です。

- 調理開始時間の計算例：
加熱時間を1時間、出来上がり時間を14時05分に設定した場合。
14.05－1.00＝13時05分に調理が開始します。



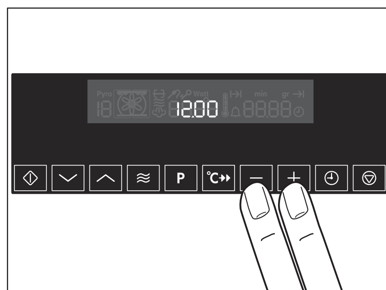
5. 設定した加熱時間が終了するとスイッチが切れ、信号音が2分間鳴ります。この間、"0.00"が表示され、加熱時間マーク [⇥] および終了時刻マーク [→|] が点滅します。信号音が鳴り終わると、表示は自動的に余熱と時刻表示に戻ります。

- 信号音を途中で止めたいときはいずれかのキーを押します。キーを押すと余熱と時刻表示に戻ります。

操作音の ON ／ OFF の設定

操作キーを押した時の音(操作音)を鳴らないように設定することができます。

操作音を消す (OFF)



1. オーブン機能が作動中の場合は、ストップ [◎] キーを押して、電源を切ってください。
2. [－]／[＋] キーを約２秒間、同時に押し続けます。設定されるとピー音が鳴り、操作音が鳴らない状態(OFF)になります。

操作音を鳴るようにする(ON)/操作音OFFの解除

1. オーブン機能が作動中の場合は、ストップキー [◎] を押して、電源を切ってください。対する調理時間は、自動的に制御されます。
2. 再度、[－]／[＋] キーを約２秒間、同時に押し続けます。設定時と同じくピー音が鳴り操作音が鳴る状態(ON)に戻ります。



・調理中は操作することができません。

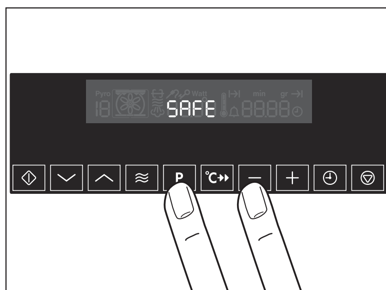
・操作音をOFFにしていても、調理中のお知らせ(調理終了時や設定温度に達したとき)や、カウントダウン終了時の信号音は鳴ります。

チャイルドロックの設定

小さな子供の誤った操作による事故やケガを防ぐため、本製品にはチャイルドロック機能が備えられています。

ロックをかける

1. オーブン機能が作動中の場合は、ストップキー [⊚] を押して、電源を切ってください。
2. プログラムキー [P] と [–] を同時に押し続けます。
3. 表示部に"SAFE"の文字が表示され、ロックが かかります。



ロックを解除する

1. オーブン機能が作動中の場合は、ストップキー [⊚] を押して、電源を切ってください。
2. プログラムキー [P] と [–] を同時に押し続けます。
3. 表示部の"SAFE"の文字が消え、ロックが解除されます。

POINT ! ロックがかかるとスイッチを入れることはできますが、それ以降、オーブン機能を選択することができなくなります。

セーフティ機能

一定の時間が経過しても同じ温度で加熱が続いている場合、安全のために自動的にスイッチが切れます。

- 安全遮断が作動すると、表示部にはそのときのオーブン庫内温度が点滅し、信号音が鳴ります。
- 安全遮断が作動した場合は、スイッチを一度完全に切ってください。再びスイッチを入れると使用できる状態になります。

安全遮断が作動する場合

30 ～ 120℃	⇒	12時間30分後にスイッチオフ
120 ～ 200℃	⇒	8時間30分後にスイッチオフ
200 ～ 250℃	⇒	5時間30分後にスイッチオフ

オーブン調理を行うとき

ベンチサーモ調理を行うとき

オーブンプログラムの設定：ベンチサーモ調理

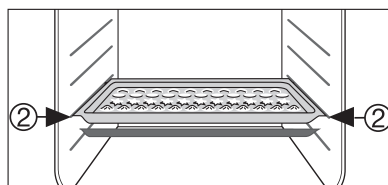
適した調理用容器：耐熱性オーブン容器・金属製容器

ベンチサーモ調理は、ヒーターとファンによる加熱が行われるため、一度に２段使って調理することが出来ます。たとえば、クッキー・ロールパン・ケーキなどを一度にたくさん焼く場合に適しています。量が増えても焼き上がりはムラなく出来上がります。

調理プレートの挿入位置について

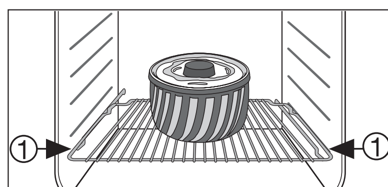
例）調理プレート１枚で調理する場合

・下から２段目のプレートラックに挿入してください。



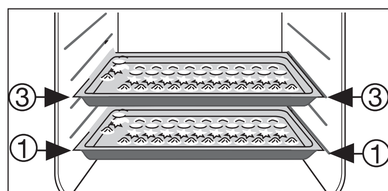
例）グリルプレートの上にケーキ型などを１個置く場合

・容器の丈が高い場合には、下から１段目のプレートラックに挿入してください。



例）調理プレート２枚で調理する場合

・下から１段目と３段目のプレートラックに挿入してください。



POINT !

・ケーキ型を複数置くことも可能です。ケーキ型が増えても、焼き時間が大幅に増えることはありません。

・冷凍食品を調理する場合、調理プレートが調理の最中に変形することがあります。これは、オーブン内部の温度と冷凍食品の温度差が大きいために生じるものですが、調理プレートの熱が下がると、ゆがみはもとに戻ります。

ベンチサーモ調理表

下表はベンチサーモ調理を利用した調理例です。お料理の参考にご活用ください。

- 温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。
- プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。
- 加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。
- 調理時間が長いものは、余熱を利用して調理することができます。約10分前にスイッチを切ることで電気の節約ができます。
- 2段以上で調理をする場合、加熱時間を10－15分延長してください。
- お客様がお買い上げになった機種は、調理温度、調理時間、ラックの位置など、従来の機種の設定とは多少異なっている場合がありますので、調理表を参考にして、お客様のお好みの設定に調整してください。
- 調理温度は、最初は下表にある低めの温度に設定することをお勧めします。あとで強い焦げ目が必要な場合や、調理時間を短縮したいときなど、状況に応じて高めの温度に変えてください。
- 高さの異なるケーキやペストリーを焼くとき、始めは焼き色にムラができても、時間の経過とともに均等になりますので、途中で温度設定を変更しないでください。
- 菓子やパンなどの予熱を必要とする調理の場合は、必ず、オーブン庫内を適温にあたためてから食材を入れてください。
- ピザ、フルーツフランなどの、しっとりした生地を焼く場合は、1段だけを使って焼くことをお勧めします。
- 希望するレシピの設定が見つからない場合は、最も近いものをお選びください。

お菓子/ベーキング料理を1段で焼く場合(1)

料理名／食品 型に入れて焼く場合	温度(℃)	プレート位置	加熱時間(分)
リングケーキ/ブリオッシュ	160－170	1	50－70
マディラケーキ/フルーツケーキ	150－170	1	70－90
スポンジケーキ	160－180	1	25－40
フラン生地(パイ・タルト)	170－190	2	10－25
フラン生地(スポンジ)	150－170	2	20－25
アップルパイ	160－180	1	50－60
アップルパイ(直径20cm型2つ)	180－190	1	65－80
セイボリーフラン(キッシュロレーヌなど)	170－190	2	30－70
チーズケーキ	160－180	1	60－90

・記載されている数値はあくまでも目安です

次ページに続く→

お菓子/ベーキング料理を1段で焼く場合(2)

料理名／食品 調理プレートに置いて焼く場合	温度(℃)	プレート位置	加熱時間(分)
編みパン/王冠型のパン	160－180	1	30－40
シュトーレン	160－180	1	40－60
ライ麦パン	180－200	1	45－60
シュークリーム/エクレア	170－190	2	25－40
スイスロール	200－220*	2	8－15
クランブルトッピングケーキ	160－180	2	20－40
バターアーモンドケーキ/シュガーケーキ	170－190*	2	15－30
フルーツフラン(スポンジ生地/イースト生地)	160－180	2	25－50
フルーツフラン(パイ生地/タルト生地)	170－190	2	40－80
イーストケーキ(柔かいトッピングのもの)	150－170	2	40－80
ピザ(具の多い場合)	190－210*	2	20－40
ピザ(薄皮の場合)	230*	2	12－20
酵母なしパン	230*	2	10－20
タルト	190－210	2	35－50
ビスケット			
ペストリー生地のビスケット	160－180	2	6－20
ウィーン風渦巻き型ビスケット	180	2	10－40
スポンジ生地のビスケット	160－180	2	15－20
メレンゲのペストリー	80－100	2	120－150
マカロン	100－120	2	30－60
イースト生地のビスケット	160－180	2	20－40
パフのペストリー	180－200*	2	20－30
ロールパン	210－230	2	20－35
ミニケーキ(調理プレート1枚に20個)	170*	2	20－30

* 予備加熱が必要です。

・記載されている数値はあくまでも目安です。

お菓子/ベーキング料理を2段で焼く場合

料理名／食品	温度(℃)	プレート位置	加熱時間(分)
ビスケット			
ペストリー生地のビスケット	150－160	1&3	12－30
ウィーン風渦巻き型ビスケット	140	1&3	15－55
スポンジ生地のビスケット	160－170	1&3	20－35
メレンゲのペストリー	80－100	1&3	120－180
マカロン	100－120	1&3	35－65
イースト生地のビスケット	160－170	1&3	25－55
パフのペストリー	170－180*	1&3	25－45

* 予備加熱が必要です。
・記載されている数値はあくまでも目安です。

お菓子/ベーキング料理がうまく焼けないとき

出来上がりの状態	考えられる原因	改善策
ケーキの下側に十分な焼き色がつかない	プレートの段が適当ではない	さらに下の段に置く
ケーキが型崩れする(だまやムラができる・だらける)	温度が高すぎる	温度を少し低く設定する
	焼き時間が短い	加熱時間を長めに設定する
	生地の水分が多い	水分を控える
ケーキがパサパサしている	温度が低すぎる	温度を少し高めに設定する
	焼き時間が長すぎる	加熱時間を短く設定する
焼き色がムラになる	温度が高く焼き時間が短い	温度設定を下げ加熱時間を長めに設定する
	生地の厚さが均等でない	生地が均等になるようにならす
設定時間内に焼きあがらない	温度が低すぎる	温度を少し高めに設定する

・加熱温度を上げても焼き時間が短くなるわけではありません。
・電動泡だて器を使用する場合、泡立て時間は必ずレシピに従ってください。

グラタン / その他のベーキング料理

料理名／食品	温度(℃)	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	加熱時間(分)
パスタ料理	180－200	1	45－60
ラザニア	180－200	1	25－40
野菜のグラタン	160－170*	1	15－30
チーズバゲット	160－170*	1	15－30
甘いパン	180－200	1	40－60
魚料理	180－200	1	30－60
野菜の詰め物	160－170	1	30－60

* 予備加熱が必要です。
・記載されている数値はあくまでも目安です。

冷凍食品調理表

- 温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。
- プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。
- 加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

料理名／食品	調理機能	温度(℃)	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	加熱時間(分)
冷凍ピザ	ベンチサーモ調理	包装の記載に従う	3	包装の記載に従う
ポテトチップス* (300－600g)	ロティサーム調理	200－220	3	15－25
バゲット	ベンチサーモ調理	包装の記載に従う	3	包装の記載に従う
フルーツフラン	ベンチサーモ調理	包装の記載に従う	3	包装の記載に従う

* ポテトチップスは調理中２～３回裏返してください。
・記載されている数値はあくまでも目安です。

ロースト調理を行うとき

オーブンプログラムの設定：ベンチサーモ調理

- 肉汁や油が調理器具や食器にこびりつくことを防ぐために、プレートに少量の水分を加えることをおすすめします。
- 調理の途中で、必要に応じて食品を裏返してください。
- 大きな固まりの肉は、調理中にたまった肉汁を何度かかけてください。よりおいしく仕上げることができます。
- オーブンに入れる肉、魚類は１kg以上のものをお勧めします。
- 調理終了の約１０分前にスイッチを切ることで、余熱を利用して調理ができ、電気の節約になります。

ロースト調理に適した調理容器

- 必ず、オーブン用耐熱調理容器をご使用ください。
- 調理容器の取扱説明書をよくお読みになりご使用ください。
- 薄切りの肉や切り身（脂分の少ないもの）は、ふた付きの食器（オーブン用）で調理するとジューシーに仕上がります。
- 焦げ目をつけたり、カリカリに調理するには、調理容器のふたをしないで調理します。

ロースト調理表（１）

料理名／食品	温度(℃)	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	加熱時間(分)
豚肉			
ショルダー・首肉・ハム肉（1000g－1500g）	170－190	1	90－120
チョップ・スペアリブ（1000g－1500g）	180－200	1	60－90
ミートローフ（700g－1000g）	180－200	1	45－60
ひざ肉（下ごしらえ済み）（750g－1000g）	170－190	1	90－120
牛肉			
ポットロースト（1000g－1500g）	180－200	1	120－150
ローストビーフ/フィレ（厚さ１㎝で１枚につき）	210－230*	1	6－9
仔牛肉			
ローストビーフ（1000g）	170－190	1	90－120
ひざ肉（1500g－2000g）	170－190	1	120－150
ラム肉			
脚肉（1000g－1500g）	170－190	1	75－120
肩ロース（1000g－1500g）	180－200	1	60－90

* 予備加熱が必要です。

・記載されている数値はあくまでも目安です。

ロースト調理表（2）

料理名／食品	温度（℃）	プレート位置	加熱時間（分）
調理プレートで小物調理			
ソーセージ（コルドンブルー）	220－230*	1	5－8
ソーセージ	220－230*	1	12－15
ホタテまたは小さな肉（パン粉付）	220－230*	1	12－15
肉団子	210－220*	1	15－20
魚			
魚の蒸し焼き（丸ごと）（1000g－1500g）	210－220	1	45－75
家禽肉			
鶏肉（太った雌）（1000g－1500g）	190－210	1	45－75
半身（各400g－500g）	200－220	1	35－50
切り身（各200g－250g）	200－220	1	35－50
アヒル	180－200	1	75－105
猟物肉			
ウサギ　肩ロース／脚（1000g	220－230*	1	25－40
シカ　　肩ロース（1500g－2000g）	210－220	1	75－105
シカ　　腰肉（1500g－2000g）	200－210	1	90－135

* 予備加熱が必要です。
・記載されている数値はあくまでも目安です。

グリル調理を行うとき

オーブンプログラムの設定：グリル調理 （最高温度250℃に設定）

上部のグリルヒーターにより加熱を行います。あらゆるグリル調理に適しており、特に薄切りの肉や魚に適しています。

POINT 調理プレートとグリルプレートを組み合わせて挿入し、調理プレートを油受けとして使用してください。ただし、トッピングのあるトーストの場合は、そのまま調理プレートにのせてオーブンに入れてください。

注 意 オーブンのドアは必ず閉めて調理してください。

グリル調理表

グリル調理を利用した調理例です。お料理の参考にご活用ください。

- 温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。
- プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。
- 加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

料理名／食品	ﾌﾟﾚｰﾄ位置	加熱時間-表（分）	加熱時間-裏（分）
バーガー	3	8－10	6－8
ポークフィレ	2	10－12	6－10
ソーセージ	3	8－10	6－8
フィレステーキ・仔牛のステーキ	3	6－7	5－6
牛肉のフィレ・ローストビーフ (1000g)	2	10－12	10－12
トースト	3	4－6	3－5
トッピングのあるトースト	2	8－10	――

・記載されている数値はあくまでも目安です。

ロティサーム調理を行うとき

オーブンプログラム設定：ロティサーム調理

ファンとグリルで加熱を行います。一段で大きな固まり肉のロースト料理を行ったり、グラタンなど表面に焼き色を付ける料理などに適しています。

ロティサーム調理表

下表はロティサーム調理を利用した調理例です。お料理の参考にご活用ください。

- 温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。
- プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。
- 加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。
- 調理時間が長いものは、余熱を利用して調理することができます。約10分前にスイッチを切ることで電気の節約ができます。

料理名／食品	温度(℃)	プレート位置	加熱時間-1(分)	加熱時間-2(分)
鶏肉(900g－1000g)	160	2	50－60	25－30
豚肉巻きのロースト(2000g)	160	2	90－95	45
パスタ料理	180	2	30	──
ポテトグラタン	200	2	20－23	──
ニョッキのグラタン	180	2	20－23	──
カリフラワーのオランディズソース添え	200	2	15	──

・加熱時間-2は裏返してからの加熱時間です。

・記載されている数値はあくまでも目安です。

解凍／乾燥を行うとき

オーブンプログラム設定：ロティサーム調理 [ファンマーク] (30℃に設定)

30℃の低温で加熱を行います。冷凍した食品の解凍などに適しています。また、乾燥機能を使って野菜チップやドライフルーツ、保存食品を作ることができます。

⚠ 注 意

- 余熱でオーブン庫内が30℃以上ある場合でも、解凍の機能は作動します。解凍する食品によっては、高温の余熱で解凍しないほうがよいもの（刺身用の魚のさくなど）もありますのでご注意ください。
- 解凍する食品は、必ず包装から出して耐熱皿にのせ、グリルプレートの上に置いてください。
- 食品をのせた耐熱皿をラップやふたで覆わないでください。解凍時間が長引く原因になります。

解凍調理表

下表は冷凍食品の解凍例です。お料理の参考にご活用ください。

- 必要に応じて、解凍の途中で食品を裏返してください。
- グリルプレートをご使用ください。
- グリルプレートは一番下の段に挿入してください。
- 食材は、器に入った状態でグリルプレートにのせてください。
- 温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。
- 加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

[ファンマーク] 料理名／食品	解凍時間（分）	追加解凍時間（分）	
鶏肉（1000g）	100－140	20－30	途中で裏返してください
その他の肉（1000g）	100－140	20－30	途中で裏返してください
その他の肉（500g）	90－120	20－30	途中で裏返してください
マス（150g）	25－35	10－15	──
イチゴ（300g）	30－40	10－20	──
バター（250g）	30－40	10－15	──
生クリーム（200g×2）	80－100	10－15	少し凍った状態でもホイップすることができます
ケーキ（1400g）	60	60	──

* 解凍が十分でない場合は、追加で解凍を行ってください。

・記載されている数値はあくまでも目安です。

乾燥調理表

下表は乾燥機能を利用した調理例です。お料理の参考にご活用ください。

- 乾燥の場合、調理プレートにオーブンシートを敷き、その上に食品を重ならないように広げてください。
- 乾燥終了後はオーブンから出し、一晩そのままにしておくと仕上がりが良くなります。
- 温度や加熱時間は調理する食品の量や個々の大きさ、使用する調理器具によって異なります。あくまでも目安としてご利用ください。
- プレート位置はプレートラックを下から数えた段数です。
- 加熱時間は特に記載がない場合、オーブンが冷えた状態からの時間です。

料理名／食品	温度(℃)	ﾌﾟﾚｰﾄ位置		加熱時間（分）
		1段の場合	2段の場合	
野菜				
豆	75	2	1&3	6－9
赤唐辛子（スライス）	75	2	1&3	5－8
スープにする野菜	75	2	1&3	5－6
マッシュルーム	50	2	1&3	6－9
香草	40－50	2	1&3	2－4
果物				
プラム	75	2	1&3	8－12
アプリコット	75	2	1&3	8－12
リンゴ（スライス）	75	2	1&3	6－9
ナシ	75	2	1&3	9－13

・記載されている数値はあくまでも目安です。

保存食品をつくるとき

オーブンプログラムの設定：ベンチサーモ調理

- 必ず専用の耐熱性保存ビンをご使用ください。
- 複数のビンを使用する場合は、同じ大きさのビンを使い、食品も同じ高さまで入れてください。
- 調理プレートは、プレートラックの一番下の段に挿入してください。
- ビンのふたが金属性のものや、突起のあるタイプは使用しないでください。

調理の手順・調理表

1. 保存ビンに食材を入れしっかりとふたをします。
2. 調理プレートに500mlの水を張り、プレートラックの一番下の段に挿入します。
3. 調理プレートに保存ビンを並べます。複数ある場合は、ビンが互いに触れないように置いてください。一度に１リットルのビンが６本まで置けます。
4. ビンの中身がぐつぐつと煮え始めたら(１リットルのビンで約35～60分)オーブンのスイッチを切ります。さらに加熱を継続する場合は、設定温度を100℃に下げ、様子を見ながら調理を続けてください。

料理名／食品	温度(℃)	加熱時間(分)(沸騰まで)	加熱時間(分)(100℃で継続)
やわらかい果物			
イチゴ・ブルーベリー・ラズベリー・熟したグーズベリー	160－170	35－45	──
熟していないグーズベリー	160－170	35－45	10－15
果実			
ナシ・マルメロの実・プラム	160－170	35－45	10－15
野菜			
ニンジン*	160－170	50－60	5－10
マッシュルーム*	160－170	40－60	10－15
キュウリ	160－170	50－60	──
ミックスピクルス	160－170	50－60	15
コールラビ・えんどう豆・アスパラガス	160－170	50－60	15－20
豆	160－170	50－60	──

* 調理後は、冷めるまでそのままオーブン内に放置してください。

・記載されている数値はあくまでも目安です。

電子レンジ調理を行うとき

加熱調理前の準備と注意

- 調理する前に、「電子レンジ調理表」のスタンディングタイムを参考にして、食品を数分そのままの状態にしておきます。
- 調理する前に、食品をアルミニウムホイル、金属の容器などから取り外してください。
- 食品は、できるだけ電子レンジ調理対応の素材のラップ類でカバーをしてください。カバーなしの加熱は、パイ・パンなど、クラスト部分の硬さを残したい場合の調理に限ります。
- 冷凍食品の加熱は、室温の食品に比べて加熱時間を長く要します。
- ソース類の加熱をするときは、ときどきかき混ぜてください。
- にんじん・いんげん・カリフラワーなどの固めの野菜は、水に入れて加熱します。
- 肉類などの大きなかたまりの食品は、加熱の途中で裏返してください。
- 野菜はできるだけ同じ大きさにそろえて切ってください。
- 平らな幅の広いお皿をご使用ください。

肉・魚の解凍

- 凍ったままの食品の包装を外し、小さめの皿を裏返して乗せ、その下に大きめの容器や解凍用受け皿などを敷くことで、溶け出した液体のこぼれを防ぎます。
- 解凍の途中で食品を裏返してください。できれば解凍し始めた部分を切り分けて、取り出してください。

バター・ケーキ・お菓子のスライス・クオーク（チーズ）の解凍

- 完全に解凍する前にレンジから取り出して室温で解凍させることにより、むらなく解凍できます。完全に解凍する前に、金属・アルミニウム製の包装や混入物を取り外してください。

フルーツ・野菜類の解凍

- 冷凍フルーツ・野菜類は、あとで生野菜として調理するため、完全に解凍する前にレンジから取り出し、室温で解凍させてください。
- そのまま調理する場合は、解凍機能を使わず、強いワット数で加熱調理します。

調理済み冷凍食品の解凍

- 食品の包みに添付されている注意書きをよく読んでから、電子レンジでの解凍・加熱を行ってください。
- 冷凍食品が金属製容器や、金属製のふたが付いたプラスチック容器に入っている場合は、電子レンジの解凍に適している素材の容器が使われている場合に限り、電子レンジで解凍・加熱が行えます

電子レンジに適した調理器具

×：適している　ー：適していない

調理器具の素材	電子レンジ ≋			グリル調理
	解凍	温め	調理	
オーブン用耐熱性ガラスと磁器製品 1)	×	×	×	×
耐熱性でないガラスと磁器製品 2)	×	ー	ー	ー
耐熱・耐凍性のガラスやセラミックガラス（アクロフラム）のグリルプレート	×	×	×	×
陶器 3)・土器 3)	×	×	×	ー
耐熱性プラスチック（200℃まで） 4)	×	×	×	ー
段ボール紙・紙製の容器	×	ー	ー	ー
ポリエチレン製ラップ	×	ー	ー	ー
電子レンジ対応のロースト用ラップ 4)	×	×	×	ー
金属性のロースト用皿（エナメル質・鋳鉄製）	ー	ー	ー	×
黒漆や、シリコン加工のロースト用ブリキ製容器 4)	ー	ー	ー	×
調理プレート	ー	ー	ー	×
ベーキング用皿（トーストやパイ生地用）	ー	×	×	ー
容器入りの調理加工済み食品 4)	×	×	×	×

1）パイレックスガラス・耐熱ガラスなどで、金属製の付属品や上塗り・メッキなどがされていないもの
2）金・銀・プラチナまたは、金属製のメッキや装飾が施されていないもの
3）水晶または、金属製付属品が付いていないもので、金属質の上塗り加工がされていないもの
4）調理加熱の最高温度は、製造会社が推薦する調理温度基準に従ってください。

POINT 電子レンジ調理のヒント

- 食品は、すべて異なった形と成分で出来ていて、分量も様々です。従って、解凍・加熱調理に必要な調理時間とワット数は食品によってそれぞれ異なります。大まかな目安としては分量が２倍になると、調理時間も約２倍となります。
- 電子レンジ調理では、食品内部で熱が発生するため、食品の隅々まで一度に熱が行き渡りません。従って食品の分量が多い場合は加熱の途中で食品を裏返すか、かき混ぜる必要があります。
- 次ページの調理表には、スタンディングタイム設定が設けられています。調理する前に食品をオーブン庫内、あるいは外に一定時間置くことで、食品によりむらなく熱が行き渡ります。
- 米は平たい幅の広い容器を使って炊くと、よりよい調理結果が期待できます。

電子レンジ調理表

解 凍 表

食品	電子レンジ ≋				
	分量	ワット数 (W)	時間 (分)	スタンディングタイム (分)	ヒント
肉類					
肉類全般	500	200	10-12	10-15	解凍時間の半ばで裏返す
ステーキ肉	200	200	3-5	5-10	解凍時間の半ばで裏返えして、解凍された部分を取り外す
合い挽きひき肉	500	200	10-15	10-15	
グーラッシュ	500	200	10-15	10-15	
家禽肉					
鶏肉	1000	200	25-30	10-20	解凍時間の半ばで裏返し、ホイルで解凍された部分をカバーする
鶏の胸肉	100-200	200	3-5	10-15	
鶏のモモ肉	100-200	200	3-5	10-15	
カモ肉	2000	200	45-60	20-30	
魚類					
魚全般	500	100	10-15	15-20	解凍時間の半ばで裏返す
切り身魚	500	100	10-12	15-20	
ソーセージ類					
スライスソーセージ	100	100	2-4	20-40	解凍時間の半ばで裏返す
乳製品					
クオーク	250	100	10-15	25-30	アルミ製の包装を取り外し、解凍時間の半ばで裏返す
バター	250	100	3-5	15-20	
チーズ	250	100	3-5	30-60	
クリーム	250	100	10-12	20-30	ホイルの覆いを取り外し、解凍時間の半ばでかき混ぜる

次ページに続く→

解凍/溶かす/温め用-調理表

食品	電子レンジ				
	分量	ワット数 (W)	時間 (分)	スタンディングタイム (分)	ヒント
ケーキ/ビスケット					
イースト菌パン生地	1個	100	2-3	15-20	解凍時間の半ばで容器ごと裏返す
チーズケーキ	1個	100	2-4	15-20	
生クリームケーキ	1個	100	1-2	15-20	
ドライケーキ	1個	100	2-4	15-20	解凍時間の半ばで容器ごと裏返す
フルーツフラン	1個	100	1-2	15-20	
パンのかたまり	1 kg	100	15-20	10-15	解凍時間の半ばで裏返す
パンのスライス	0.5 kg	100	8-12	10-15	
ロールパン	4個	100	5-8	5-10	
フルーツ					
イチゴ	300	100	8-12	10-15	蓋をして解凍し、解凍時間の半ばでかき混ぜる
プラム・さくらんぼ ラズベリー・カレントアプリコット	250	100	8-10	10-15	
固形を溶かす					
チョコレート/チョコレートコーティング	150	600	2-3	—	解凍時間の半ばでかき混ぜる
バター	100	200	2-4	—	
加熱する					
ビン入り ベビーフード	200	300	2-3	—	加熱時間の半ばでかき混ぜる 与える前に温度を確かめる
ベビーミルク (180ml ボトル)	200	1000	0:20-0:40	—	ボトルにスプーンを入れて温める よくかき混ぜ、温度を必ず確かめる
調理加工済み食品	400-500	600	4-6	5	アルミ製の包装を取り外し、加熱時間の半ばで裏返す
冷凍調理加工済み食品	400-500	400	14-20	5	

次ページに続く→

温め用-調理表

食品	電子レンジ ≋				
	分量	ワット数 (W)	時間（分）	スタンディングタイム（分）	ヒント
ミルク	1カップ 約200ml	1000	1:15-1:45	—	カップにスプーンを入れて加熱する
水	1カップ 約200ml	1000	1:30-2:00	—	
ソース	200ml	600	1:00-2:00	—	加熱時間の半ばでかき混ぜる
スープ	300ml	600	2:00-4:00	—	

温め用-調理表

食品	電子レンジ ≋				
	分量	ワット数 (W)	時間（分）	スタンディングタイム（分）	ヒント
魚全般	500	500	8:00-10:00	—	蓋をして調理し、途中で、容器を数回裏返す。
切り身魚	500	500	6:00- 8:00	—	
生野菜・短時間調理 1)	500	600	12:00-16:00	—	約50mlの水を加え、蓋をして調理し、加熱時間の半ばでかき混ぜる
冷凍野菜・短時間調理	500	600	14:00-18:00	—	
生野菜・長時間調理 1)	500	600	14:00-20:00	—	
冷凍野菜・長時間調理	500	600	18:00-24:00	—	
ジャガイモの塩ゆで	800g + 600ml	1000	5:00- 7:00	300W/15-20	蓋をして調理し、加熱時間の半ばでかき混ぜる
米を炊く	800g + 600ml	1000	4:00- 6:00	—	

1）野菜はすべて蓋をして調理してください。
・表に記載されている解凍・加熱時間は目安です。食品自体の温度・種類・分量によって異なります。

コンビ調理について

オーブンと電子レンジを組み合わせて調理することが出来ます。調理の際は、下表をご参照ください。

組み合わせ可能なプログラム ：ベンチサーモ調理 + 電子レンジ調理
：ロティサーム調理 + 電子レンジ調理

コンビ調理表（1）

食品	ベーキング/ロースト用容器	オーブン機能	温度（℃）	電子レンジ（W）	プレート位置	加熱時間（分）	ヒント
焼き料理/クオーク	グラタン皿	ベンチサーモ+電子レンジ	250	600	1	25-35	
焼き料理/グラタン	グラタン皿	ベンチサーモ+電子レンジ	250	600	1	30-40	
カモ肉 2000g	耐熱ガラス容器	ベンチサーモ+電子レンジ	250 [1)] 180	300 300	1	40-60	予熱15分後、180度で調理。10分間のスタンディングタイム
切り身魚 350g	耐熱ガラス容器	ベンチサーモ+電子レンジ	250	600	1	15-20	詰め物をして巻き、調味料を振る
フィッシュグラタン 1400g	耐熱ガラス容器	ベンチサーモ+電子レンジ	250	300	1	30-40	
鶏肉丸ごと	耐熱ガラス容器	ロティサーム+電子レンジ	200	300	1	30-40	調理開始20分後に裏返す
鶏肉半身	耐熱ガラス容器	ロティサーム+電子レンジ	200	300	1	25-35	調理開始15分後に裏返す
ミートローフ650g	耐熱ガラス容器	ベンチサーモ+電子レンジ	250	300	1	30-40	5分間のスタンディングタイム
鶏モモ肉	耐熱ガラス容器	ロティサーム+電子レンジ	250	600	1	25-35	調理開始20分後に裏返す
子牛肉のロースト 1000g	耐熱ガラス容器	ロティサーム+電子レンジ	210	300	1	30-40	調理開始25分後に裏返し、5分間のスタンディングタイム

次ページに続く→

コンビ調理表（2）

食品	ベーキング/ロースト用容器	オーブン機能	温度（℃）	電子レンジ（W）	プレート位置	加熱時間（分）	ヒント
ポテトグラタン	耐熱ガラス容器	+	250	600	1	20-25	チーズをまぶす
ラム肉脚骨付き 2000g	耐熱ガラス容器	+	250	600	1	30-40	５分間のスタンディングタイム
ラム肉脚骨なし 2000g	耐熱ガラス容器	+	250	600	1	30-40	５分間のスタンディングタイム
ラザニア 1200g	耐熱ガラス容器	+	250	600	1	25-30	
グラタン 1800g	耐熱ガラス容器	+	250	600	1	30-35	調理開始20分後にかき混ぜる
ピーマン肉詰め	耐熱ガラス容器	+	250	600	1	20-25	ピーマンを半分に切り、チーズや野菜を詰める
ローストビーフ 1200g	耐熱ガラス容器	+	250	600	1	60-70	10分間のスタンディングタイム、一度裏返し、蓋なしで調理
ローストビーフ 1200g	耐熱ガラス容器	+	250	600	1	55-65	５分間のスタンディングタイム、一度裏返す

1）予熱温度設定から調理温度設定に変える

- 表に記載されている加熱時間・温度は目安です。食品自体の温度・種類・分量によって異なります。

電子レンジ調理で困ったな？と思ったら

問題点	対処方法
調理する食品の適切な分量表示が見当たらない	・類似した食品表示を探し、次の基準で調理時間を延長するか、短縮する - ２倍の分量＝約２倍の調理時間 -半分の分量＝半分の調理時間
食品が乾いた状態で出来上がる	調理時間を短縮するか、低めのワット数に設定する
調理時間が終了しても、食品が解凍しなかったり、熱くならなかったり、調理されていない	・調理時間を延長するか、高めのワット数に設定する ・深い皿を使った調理は、加熱時間がより長くかかります
調理時間が終了しても、食品の周りだけ焦げていて、中まで調理されていない	・低めのワット数に設定し、調理時間を長めに設定する ・スープなどの液体の調理は、途中でかき混ぜる

IEC60705 に基づいた試験調理について

（電子レンジパワーレベル 1000 ワットの設定で調理）

電子レンジの品質および機能は、それぞれ下表の調理方法により、試験機関において試験調理済みです。

食品	ワット数 (W)	オーブン機能	プレート位置	加熱時間（分）	スタンディングタイム(分)	ヒント
卵プリン (2.3.1)	300		オーブン底面	30-40	120	加熱時間の半ばで一度裏返す
スポンジケーキ (12.3.2.)	600		オーブン底面	8-10	5	
ミートローフ (12.3.3)	500		オーブン底面	20-22	5	蓋をして調理し、加熱時間の半ばで一度裏返す
ポテトグラタン (12.3.4)	500		1	40	5	
ケーキ (12.3.5)	200		1	20	5	
鶏肉のグリル調理(12.3.6)	300		1	35	5	調理開始 15 分後、裏返す
挽き肉の解凍 (13.3)	100		オーブン底面	15-20	5	調理時間の半ばで裏返し、解凍された部分を取り外す
ラズベリーの解凍(B.2.1)	100		オーブン底面	11-13	5	蓋をして調理

オートプログラム調理について

電子レンジ調理が簡単に出来る、12種類のプログラムが組み込まれています。下表のレシピと分量を目安に食材を選び、プログラムキー P で適したプログラム番号を選んでください。設定方法(p28 – 29)とレシピ(p63 – p64)を合わせてご参照ください。

調理表（1）

プログラム番号	機能	レシピ	分量 設定値	分量 最小値	分量 最大値	予約加熱時間(分)	保温機能 "HH"
P1	解凍 1)	家禽肉(鶏、カモなど)	1,000g	100g	1,500g	19分40秒	作動しない
P2	解凍 1)	肉(ビーフ、豚など)	800g	100g	1,500g	17分36秒	作動しない
P3	解凍 1)	魚	1,000g	100g	1,500g	15分20秒	作動しない
P4	解凍 1)	パン	500g	100g	1,500g	6分	作動しない
P5	ゆでる 1)	冷凍野菜少なめ(50mlの水を加える	800g	100g	1,000g	15分44秒	作動する
P6	ゆでる 1)	冷凍野菜多め(50mlの水を加える	800g	100g	1,000g	22分56秒	作動する
P7	ゆでる 1)	生野菜少なめ(50mlの水を 加える	800g	100g	1,000g	24分	作動しない
P8	ゆでる 1)	生野菜多め(50mlの水を加える)	800g	100g	1,000g	26分40秒	作動しない
P9	ゆでる 1)	ジャガイモ(100mlの水を加える)	600g	100g	1,000g	17分12秒	作動しない
P10	ゆでる 1)	魚	1,000g	100g	1,000g	21分40秒	作動する

次ページに続く→

調理表（2）

プログラム番号	機 能	レシピ		分量			予約加熱時間(分)	保温機能 "HH"
				設定値	最小値	最大値		
P11	コンビ機能 1)	ポテトグラタン		1,000g	400g	1,800g	30分	作動する
P12		鶏肉		1,000g	500g	1400g	30分	作動する

1）解凍機能とゆで機能では、食品を数回裏返してください。

ポテトグラタン

材料（４－５人分）

ジャガイモ	750g
グリュイエール・チーズまたは エメンタール・チーズ	100g
卵	１個
ミルクまたはクリーム	250ml
バター	テーブルスプーン2
サイム	テーブルスプーン１/2
ガーリック	皮をむいたものを１片
塩・コショウ・ナツメグ	適量

作り方

1. ジャガイモの皮をむき、約３mmの厚さにスライスしてから水分をふき取り、塩、コショウをふっておく。
2. スライスしたジャガイモの半分の量を、油を塗ったオーブン用の容器に並べる。チーズを適量、上から散らす。
3. 残りのジャガイモを重ねていき、最後に残りのチーズを一番上に散らす。
4. ガーリックをつぶし、卵とサイムとミルクと一緒に混ぜ、よくかき混ぜる。塩を適量加え、ジャガイモの上に流し入れる。
5. バターのかたまりを、上に乗せて焼く。

プログラム番号	プレート位置	加熱時間
P11 ポテトグラタン	2	30分

ローストチキン

材料

鶏肉	１羽(1000－1200g)
油	テーブルスプーン２
塩・コショウ・パプリカ・カレーパウダー	適量

作り方

1. 鶏肉を洗い、キッチンペーパーで水分をよくふき取る。
2. 油に塩・コショウ・パプリカ・カレーパウダーを加え、よくかき混ぜたものを、鶏肉の中と表面にむらなく塗る。
3. 鶏肉の胸の部分を下にして、穴あきプレート(別注品)に乗せ、オーブン用の皿または耐熱ガラス容器に置いてオーブンで調理する。
4. 加熱時間の半ばで、鶏肉を裏返す。
5. 終了を知らせる信号音が鳴ったら、肉の焼け具合を確かめる。加熱が更に必要な場合は、さらに約10分間調理を続け、次の信号音が鳴ったらスイッチを切る。

プログラム番号	プレート位置	加熱時間
P12 鶏肉 1,200g	2	30分

点検とお手入れ



警告



点検やお手入れをする際は、必ず本体のスイッチを切り、ブレーカーを落とすか電源プラグを抜いてから行ってください。



スチームクリーナーや高圧洗浄機は、絶対に使用しないでください。故障の原因になります。



本体が十分に冷えてから作業をしてください。ヤケドや洗剤による変色などの恐れがあります。



掃除や部品の取り外しの際にケガをしないよう十分ご注意ください。ゴム手袋や軍手などをして作業することをおすすめします。



電源コードが破損してコードを交換するときは、必ず当社サービスセンターにお問い合わせください。ご自身が交換することは危険ですので、絶対に行わないでください。



注意



研磨剤の入ったクレンザーや鋭利な清掃器具は使用しないでください。キズが付く恐れがあります。



市販の洗剤やクリーナーを使用する際には、必ずメーカーの指示に従ってください。

オーブンの外側

- 本体の正面は、ぬるま湯に台所用洗剤を含ませた柔らかい布で拭いてください。
- 金属の部分(エナメル塗装)は専用のクリーナーを使うと効果的です。

オーブン庫内

- クリーニング以外に、ぬるま湯に台所用洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、乾かしてください。毎回ご使用後にお手入れすることで焦げ付きを防ぎ、次のお手入れも簡単になります。
- 頑固な汚れは、オーブン専用のクリーナーをお使いください。

付属品

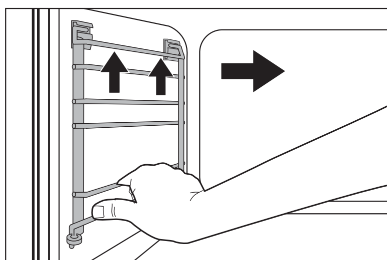
- 付属品（プレート類、サイドレールなど）は、ご使用になった後は、すぐに洗ってください。短時間水につけてから洗うと、汚れが落ちやすくなります。

サイドレール

オーブン庫内の左右にあるサイドレールは取り外すことができます。壁面のお手入れは、サイドレールを外してから行ってください。

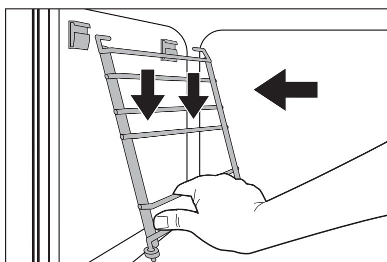
サイドレールの外し方

レールをしっかりつかんで上に持ち上げ、外側に引っ張って取り外します。



サイドレールの取付け方

取り付け金具にはめ込んでから、下におろして取り付けます。



オーブン庫内灯の交換

庫内灯が切れた場合は次の手順に従って交換してください。



警告



感電する危険があります。庫内灯を交換する際は必ずオーブンのスイッチを切り、電源プラグを抜くかブレーカーのスイッチを切ってから作業してください。



注意

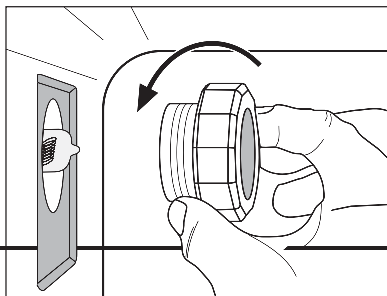


庫内灯とガラスカバーは割れると危険です。オーブンの床に布などを敷いて作業してください。

庫内灯の交換手順

1. オーブン庫内左側のサイドレールを取り外します。
2. ガラスカバーを取り外し、ガラス面をきれいに拭いてください。
3. 庫内灯を交換します。

・庫内灯は別売りとなります。ご注文は、お買上げの販売店、または当社サービスセンターにご連絡の上お求めください。



サービスセンター
TEL：0120-5445-07（フリーダイアル）
〒108-0022 東京都港区海岸3-2-12 安田芝浦第２ビル
エレクトロラックス・ジャパン株式会社 白物家電事業部 顧客サービス部



注意



安全のために必ず「25W・230V・300℃耐熱電球」をご使用ください。



ハロゲンライトを取り扱うときは、電球に飛び散った脂肪質の付着物が手について火傷する危険があるため、必ず布を使ってください。

4. ガラスカバーを元の位置に取り付けます。
5. サイドレールをもとの位置に取り付けます。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に次の事項にそってもう一度確認してください。それでも、症状が改善されない場合は、お買い求めの販売店または、当社サービスセンターに修理をご依頼ください。正常な使用による故障以外での修理のご依頼は、保証期間内であっても費用を請求させて頂くことがありますのでご注意ください。

問題	原因	対処方法
	オーブンのスイッチが入っていない	スタートキー [◇] を押しスイッチを入れる
	時刻が設定されていない	時刻の設定をする(p17時刻の設定と変更参照)
	必要な設定が不足している	設定を再度確認する
オーブンが加熱しない	安全遮断機能が作動している	安全遮断を解除する(p40セーフティ機能参照)
	チャイルドロック機能が作動している	チャイルドロック機能を解除する
	ブレーカーが落ちている	ブレーカーを確認する(繰り返し切れる場合はサービスセンターにご連絡ください)
	オーブンドアがきちんと閉まっていない	ドアをきちんと閉める
電子レンジが作動しない	ドアシール(密閉部分)に汚れがこびリ着いている	汚れをきれいに落とす
	スタートキー [◇] が押されていない	スタートキー [◇] を押す
オーブン庫内灯が点灯しない	電源が切れている	指定された規格の電球と交換する(p67オーブン庫内灯参照)
表示部に “d” が点灯してオーブンが加熱しないファンが作動しない	テストモード(試運転)になっている	[P] と [+] キーを同時に数秒間押してスイッチを切ると、信号音が鳴り “d” の表示が消えます(p18テストモード参照)

仕様

品　名	電子レンジ付オーブン	
型　式	KB9810E(50Hz)	KB9810E(60Hz)
定格電圧	単相200V	単相200V
定格周波数	50Hz	60Hz
発振周波数	2,450Hz	
設置方法	ビルトイン	
定格消費電力(合計)	3,450W	
電子レンジ	1,750W	
ヒーター加熱	3,250W	
電熱装置の定格消費電力	3,150W	
定格高周波出力	1,000W	
外形寸法	W592×D567×H388 mm	
加熱室の有効寸法	W406×D378×H205 mm	
重　量	41kg	

アフターサービス

保証について

- 本取扱説明書の最後に製品保証書が付いています。
- 保証書は販売店にて所定事項を記入してお渡しします。内容をよくお確かめのうえ大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日から1年間です。
- 保証書の記載内容により無料修理いたします。保証書を紛失された場合や修理の内容によっては、保証期間内でも有料となる場合がありますのでご了承ください。
- 保証期間が過ぎていても、修理によって性能が維持できる場合は有料で修理いたします。

修理を依頼されるときは

・「故障かな？と思ったら」をお読みのうえ、もう一度お調べください。それでも不具合のある場合は、電源プラグを抜くかブレーカーを落として、当社サービスセンターまたはお買い求めの販売店にご連絡ください。

・補修用性能部品は製造打ち切り後５年間保有しております。補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

お問合せ先

■サービスセンター（下記またはお買い求めの販売店にご連絡ください）

TEL：0120-5445-07（フリーダイアル）
〒108-0022　東京都港区海岸3-2-12 安田芝浦第２ビル
エレクトロラックス・ジャパン株式会社
白物家電事業部　顧客サービス部

■ご連絡いただくこと

・ご住所・お名前・電話番号
・品名　：電子レンジ付オーブン
・型式　：KB9810E
・製品番号（PNC）：
・製造番号（S－No.）：
・使用開始年月　：　＜　　年　　月　　日＞
・詳しい故障内容・状況

＊オーブンドアを開けた本体右側に製品情報を表記したラベルが貼付されています。製品番号（PNC）や製造番号（S-No.）はあらかじめ、製品保証書に転記されることをお勧めします。

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、お買上げ販売店または当社サービスセンターが無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、
  (1) 商品と本書をご提示のうえ、お買上げの販売店または、当社サービスセンターに依頼してください。
  (2) お買上げの販売店または、当社サービスセンターにご依頼のうえ、出張修理に際して本書をご提示ください。
  なお、離島に準ずる遠隔地では、サービス対応に日数を要するか、対応不可能な場合がございます。発生する費用に関しては、実費を申し受けます。
3. ご贈答やご転居の場合のアフターサービスについては、事前にお買上げの販売店にご相談ください。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
  (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障および損傷。
  (ロ) お買上げ後の取り付け場所の移動、落下などによる故障および損傷。
  (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
  (ニ) 一般家庭用以外(例えば、業務用での使用、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷。
  (ホ) 本書の提示がない場合。
  (ヘ) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
  (ト) メンテナンスに伴う部品の交換、メンテナンス費用等の適用除外、電波周波数変更等の適用除外。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。

(修理メモ)

………………………………

………………………………

………………………………

………………………………

※製品保証書はp72についています。

※製品保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って製品保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保障期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買上げの販売店または、当社サービスセンターにお問い合わせください。

※保障期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間についての詳細は、本取扱説明書の「p69 ー p70 アフターサービス」をご覧ください。

製品保証書について

- 本書はお買い上げ日から下記の期間中に故障が発生した場合に、無料修理をお約束するものです。(p71 無料修理規定をご参照ください)
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 本書によって、お客様の法律上の権利を制限することはありません。
保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い求めの販売店または当社サービスセンターにお問い合わせください。

<table>
<tr><th colspan="2">製品保証書</th></tr>
<tr><th>品　名</th><th>型　式</th></tr>
<tr><td>電子レンジ付オーブン</td><td>KB9810E</td></tr>
<tr><th>製品番号（PNC）</th><th>製造番号（S-No.）</th></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><th colspan="2">※お　客　様</th></tr>
<tr><td colspan="2">お名前</td></tr>
<tr><td colspan="2">ご住所
TEL</td></tr>
<tr><th>※お買い上げ日</th><th>保証期間</th></tr>
<tr><td></td><td>お買い上げ日より 1年</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
</table>

※欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。

http://www.aeg-electrolux.jp

エレクトロラックス・ジャパン株式会社
白物家電事業部

〒108-0022
東京都港区海岸3-2-12 安田芝浦第2ビル
TEL. 03-5445-3363　FAX. 03-5445-3362

〒564-0051
大阪府吹田市豊津町 10-34 日本生命江坂駅ビル
TEL. 06-6337-3244　FAX. 06-6337-3129